# FRANÇOIS RESERVE ROTWEINCUVÉE 2018

**Braunewell, Rheinhessen**

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |




## AROMEN

Pfeffer
Schwarze Johannisbeere
Kaffee
Brombeere
Barriquefass
Schwarze Kirsche

## ANLASS

Abend mit Freunden
vor dem Kamin
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2043
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote

## WEINBAU

**Rebsorten**
Syrah / Shiraz
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot

## WEINBEREITUNG

**Gärung**
spontane Gärung

**Ausbau**
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel

**Biolog. Säureabbau**
durchgeführt

**Lagerung**
gebrauchtes Barriquefass

Der François Rerserve ist der "rote Schatz" aus der Weinserie François. Benannt nach dem Familiengründer François Breinville. Nur in besonders guten Jahrgängen bringen Braunewells diese großartige Rotwein Cuvée nach französischem Vorbild auf dem Markt. Die Trauben stammen nur aus den besten Weinbergslagen mit einem hohen Kalkmergelanteil. Diese Bodenstruktur sorgt für eine gewisse Mineralität und eine herrliche Säurestruktur im Wein. Niedrige Erträge, intensive Handarbeit und extrem viel Herzblut sind die Basis für diesen komplexen und stoffigen Rotwein. Die Trauben werden ausschließlich mit der Hand gelesen, die offene Maischegärung erfolgt anschließend für vier Wochen in kleinen Gärbütten. Mehrmals täglich wird der Maischehut von Hand untergetaucht, dies sorgt für eine hohe Farb- und Tanninausbeute im Wein. Nach dem Abpressen erfolgt der biologische Säureabbau und eine Lagerung in Barriquefässern. Dabei spielen die Braunewells mit einem Anteil von 40% neuen und 60% alten Fässern. Der perfekte Wein für ein herzhaftes Winteressen, oder den gemütlichen Abend auf dem Sofa. So oder so, ein Wein mit dem gewissen Wohlfühlfaktor.

# WEINGUT BRAUNEWELL

Das Weingut Braunewell liegt in Essenheim im nördlichen Rheinhessen, genauer gesagt im wunderschönen Selztal. Gegründet wurde das Weingut bereits 1655 von François Breiniville. Heute wird das Weingut von den beiden Brüdern Christian und Stephan Braunewell geleitet. Sie verstehen sich als ein klassisches Familienweingut mit 25 Hektar eigenen Weinbergslagen wie z. B. den Teufelspfad oder Blume. Für ihre Basisweine werden noch Trauben hinzugekauft. Stefan leitet den Verkauf, Christian kümmert sich mit ungemein viel Herzblut um den Außenbetrieb und gemeinsam mit seinem Bruder um den Keller. Die Kunst des Weinmachens hat Christian während seiner Ausbildung bei den beiden Spitzenweingütern Wittmann und Knipser perfektioniert.

**Warum wir Braunewell im Programm haben**

Am liebsten beschreiben wir die beiden Brüder Christian und Stephan Braunewell als beeindruckende „Alleskönner". Wirklich selten findet sich in der Weinwelt ein Betrieb, der scheinbar so mühelos und mit einer solchen Leichtigkeit alle Facetten des Weins spielt. Ganz egal ob Weiß, Rot, Rosé oder Sekt. Hier sind absolute Könner am Werk, die mit einer genauen Idee und einer überwältigenden Qualitätsliebe an die Arbeit gehen.

**Die Weine**

Schon nach kurzer Zeit im Gespräch mit Christian Braunewell ist zu spüren, dass ihm die kühlen Lagen der Weinberge im Selztal mit ihrem hohen Kalksteinanteil ganz besonders am Herzen liegen. Für ihn und seinen Bruder sind es die beiden stilprägenden Einflüsse ihrer Weine. Bei einer Runde durch den Keller lehnt sich Christian mit einem großen spitzbübischen Lächeln, was so typisch für ihn ist, zurück und meint: „Wir fühlen uns angekommen und haben unseren Stil gefunden". Wir finden das und auch das Können der beiden, den Hang zur Perfektion und das immense Qualitätsdenken ist schmeckbar, und zwar bereits bei ihren Gutsweinen. Das Sortiment ist in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine unterteilt. Bei den Lagenweinen beeindruckt uns ganz besonders der Riesling Teufelspfad. Der hohe Kalksteinanteil im Weinberg und die kühle Lage spiegelt sich mit seiner markanten und zupackenden Art im Glas wider. Das ist Riesling aus Deutschland, wie wir ihn lieben.

Ergänzt wird dieses großartige Sortiment noch durch die Réserve Linie. Hier entstehen Weine nach französischem Vorbild mit einer langen Reifezeit im Barriquefass. Hinzu kommen die Rotweine der François-Linie, benannt nach dem Weingutsgründer. Aufgrund des französischen Einflusses auf die Familiengeschichte entstehen Spitzenweine aus den französischen Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Ausgebaut im kleinen Barriquefass, erzählen sie von den Wurzeln der Braunewells.

Neben den Stillweinen produzieren die Brüder auch noch herausragenden Sekt. Wer „einfach geniessen" kennt, weiß, dass wir einen hohen Anspruch an Schaumweine haben. Bei der gemeinsamen Verkostung am Weingut hat uns der Riesling brut ganz schnell verzaubert. Sein Mix aus Frische, leicht oxidativen Noten und einer Dosage von 6 Gramm / Liter macht ihn zu einem hervorragenden Einstieg in die Sektwelt der Braunewells. Eine Schippe drauf legen dann noch der Chardonnay Blanc de Blancs brut nature und der Grande Année.

**Weinberg & Keller**

Das Weingut ist über den Verband FAIR N' GREEN zertifiziert, was in viele unterschiedliche Bereiche des Unternehmens hineinstrahlt. Für Stefan und Christian ist eine konsequente Umsetzung der FAIR N' GREEN Regeln ökologischer und nachhaltiger als eine reine Biozertifizierung. Bei FAIR N' GREEN wird der gesamte Produktionsprozess bewertet und nach Umweltaspekten neu ausgerichtet. So stammen z.B. die Kartonagen nur aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Das Regenwasser am Hof wird komplett aufgefangen. Bei unserem Ausflug in die Weinberge konnten wir selbst kleine Pflanzen- und Biodiversitätsinseln in den Weinbergen der Braunwells sehen. Das können Hecken, Büsche, Stein- und Wurzelhaufen oder Blühstreifen in brachliegenden Weinbergen sein. Viele kleine Komponenten, die für ein großes Ziel sorgen: Einer zukunftsorientierten Bewirtschaftung der Weinberge. Voller Stolz erzählt Christian von den 50 Brutkästen, die das Team in den vergangenen Wintermonaten in den Weinbergen aufgebaut hat.
Die Unterstockbearbeitung ist bei Braunewell komplett herbizidfrei. Für den Pflanzenschutz steht ihnen ein Berater von Greenpeace zur Seite. Mineraldünger mit ihrem hohen CO2 Abdruck sind nicht zugelassen. Vielmehr wird bei Braunewell mit Kompostdüngung gearbeitet, was immer noch ein komplett unterschätztes Werkzeug im Kampf gegen den Klimawandel ist. Kompost bindet immens viel CO2. Außerdem verbessert er die Bodenstruktur, festigt ihn und macht die Weinberge widerstandsfähiger gegen Starkregenereignisse und Bodenerosion.

Wie stellt sich das Weingut auf veränderte klimatische Bedingungen ein? Die Laubwand wird niedriger erzogen. Das hat weniger Laubmasse zur Folge, was wiederum zu einer verringerten Photosyntheseleistung des Rebstocks führt. Somit lässt sich die Reife auch in wärmeren Jahrgängen um einige Wochen nach hinten verlegen. Außerdem werden die Fruchtruten etwas weiter weg vom Boden erzogen, als man dies in der Vergangenheit getan hat. Zwei Vorteile bringt das Ganze. Die Trauben erhalten weniger Wärmestrahlung vom Boden, dies ist besonders wichtig in immer wärmeren Jahrgängen. Und auch in kühlen Jahren ist das von