

DER ROSÉ BRAUNEWELL – DINTER 2020



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

Erdbeere
Himbeere
Schwarze Kirsche
Schwarzer Pfeffer
Räucherschinken
Vanille

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
12 bis 14°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Sankt Laurent
Merlot

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100