

# DER ROSÉ BRAUNEWELL – DINTER 2020



Braunewell, Rheinhessen

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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