

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN



2016 MERLOT RÉSERVE

TROCKEN // RÉSERVE

Der Merlot „Reserve“ ist der Höhepunkt unserer Experimentierfreude. Beste Weinbergslagen, niedrige Erträge, intensive Handarbeit, viel Herzblut und ein hoch motiviertes Team ergründen Jahr für Jahr die Geheimnisse dieser südländischen Rebsorte an einem der heißesten Flecken Rheinhessens.



// WEIN Dunkle Beeren und konzentrierte, tiefrote Früchte begleiten feine rauchige Tabaknoten in der Nase. Die tiefe Farbe zeugt von einer außergewöhnlichen Traubenreife in den Weinbergen. Am Gaumen gesellen sich Schokolade, reife Gerbstoffe und eine prägende Länge zu den Aromen. Entwicklungspotential ...



// BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



// LESE Die Trauben für diesen Wein wurden im August 2016 auf eine kleine Traube pro Weintrieb ausgedünnt und der strahlenden rheinhessischen Spätsommersonne ausgesetzt. In der letzten Oktoberdekade wurden die Trauben von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.



// ERTRAG 22 hl/ha



// AUSBAU vierwöchige Maischegärung in Gärbottichen. Pressung und anschließender biologischer Säureabbau im Barrique mit 50 % Erstbelegung und 50 % Zweitbelegung. Vermahlt und unfiltriert abgefüllt im Juli 2018.



// ESSENSEMPFEHLUNG Dunkles Fleisch, wie z.B. Rind, Wild, Lammfleisch mit Rosemarin, Pilzgerichte oder einfach für einen kalten Winterabend am Kamin.



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2025



// TRINKTEMPERATUR ca. 16-19°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 14,0 % vol. // Säure: 5,9 g/l // Restzucker: 1,1 g/l



// AUSZEICHNUNGEN Finale VINUM Deutscher Rotweinpreis, Gold LWK Rheinland-Pfalz, GM 87/100



// ABFÜLLERDATEN

Weingut Braunewell // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 052 18 // EAN Code 4260309950697