



BRAUENEWELL
DINTER

Im Namen des Rosé trocken

Braunewell | Dinter ist eine Cuvée aus höchstem Streben nach Qualität, Naturverbundenheit, unverwechselbarem Charakter und Authentizität. Unsere Zutaten sind Leidenschaft, handwerkliches Können, hervorragende Lagen und Rebsorten, traditionelle Weinbereitung und der Wunsch, etwas Neues zu erschaffen. So entstehen Weine, die glücklich machen.

Frank Dinter, Christian & Stefan Braunewell



WEIN Die Roséentdeckung Deutschlands - der Zweitwein! Elegantes Rosa, frische, feinfruchtige Nase nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und feiner Vanille. Saftige Art, trocken, cremiges Finish und intensiver Nachhall.



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert.



REBSORTEN 70% Spätburgunder, 22% St. Laurent, 8% Merlot Ø 50 hl/ha



AUSBAU Saftabzug und Maischestandzeit hochwertigster Rotweintrauben. Schonende Pressung, Spontanvergärung im Barrique, Holzfass und Edelstahl, biologischer Säureabbau, Vollhefelager für 5 Monate, Füllung im April.



ESSENSEMPFEHLUNG konfiertter Silberlachs an Rhabarber, Blutorange, dazu grüner Spargel aus Rheinhessen

Medaillons vom Donnersberger Ferkel, Rheinische Kartoffeln, frischer Marktsalat



LAGERFÄHIGKEIT mindestens 4 Jahre



TRINKTEMPERATUR ca. 12-14°C