

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Generation Riesling:

Das Weingut Braunewell in Rheinhessen

1. Juni 2012

Südwestlich von Mainz fast in der Mitte zwischen Ingelheim und Nierstein in der Nähe des Flüsschens Selz liegt die kleine **Weinbaugemeinde Essenheim** in **Rheinhessen**, Deutschlands größtem Weinanbaugebiet. **Braunewell** ist ein **Familienweingut**. Die Familie ist hier seit dem 17. Jahrhundert ansässig, in den 60er Jahren begründete **Adam Braunewell** das Weingut. Heute wird es von dem Diplom Önologen **Axel Braunewell** und Sohn **Stefan** geleitet. **Ehefrau Ursula** führt im Hintergrund den „Betrieb“ Familie und im Vordergrund die Bücher und den Verkauf. Sohn **Christian** schließt in diesem Sommer sein **Studium in Geisenheim** ab und wird dann umso mehr in den Betrieb einsteigen, wo er schon jetzt sich vor allem dem **Ausbau der Rotweine** zuwendet. **Stefan** wurde 2005 und **Christian** 2009 als **bester deutscher Jungwinzer** beim Berufswettbewerb der deutschen Landjugend ausgezeichnet, **Christian** belegte außerdem 2009 in Paris den zweiten Platz im europäischen **Sensorikwettbewerb**. Beide Söhne haben sich in der Bewegung **GENERATION RIESLING** engagiert, **Christian Braunewell** war bei der **Präsentation** im März 2012 in **Berlin** dabei als Botschafter einer **neuen Weingeneration**.

Heute verfügt das Weingut Braunewell über **18 Hektar Rebfläche** und füllt alljährlich **70.000 Flaschen** ab. Zu den Rebflächen gehören **rheinhessische Spitzenlagen** wie **Teufelspfad** und **Römerberg** in

Essenheim und **Blume** in Elsheim. Bei den **Rebsorten** sind die Braunewells ähnlich wie die Weingüter in der benachbarten Pfalz breit aufgestellt und bauen Riesling, Grauen Burgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Scheurebe, Spätburgunder, Portugieser, St. Laurent und Merlot an. Dabei überwiegen mit 65% die Weißweine, von denen der Riesling mit 22% an der Spitze steht; bei den Roten ist es mit 15% der Spätburgunder. Bei übergreifender Betrachtung sind mit 35% die **weißen und roten Burgundersorten** auf den Rebflächen ganz vorne vertreten. Mit der Vielzahl der Rebsorten wird die unterschiedliche **Bodenbeschaffenheit** im Rheingrabenbruch ausgenutzt. Hier findet man Kalkstein, Mergel, kalkhaltigem Ton, Löß-Sand und reinen Löß. Jeder **Bodentyp** gibt dem Wein seinen **individuellen Charakter**, was in den Orts- und Lagenweinen des Weinguts Braunewell zum Ausdruck kommt.

Der familiär harmonische Einzug der **neuen Generationen** mit **Stefan** und **Christian Braunewell** hat dazu geführt, dass sich die Familie schon längst einem **nachhaltigen Weinbau** zugewandt hat und auf **moderne Weine** in **höchster Qualität** setzt. Die Nachhaltigkeit wird als Ausgleich zwischen dem gewünschten Schutz der Natur und dem **ökonomisch Sinnvollen** verstanden. Die Braunewells sind keine Biofreaks, sondern haben verstanden, dass bereits angemessen nachhaltiges Wirtschaften der **Natur** in den Weinbergen hilft und ihren Reben am besten bekommt.

Was die **Qualität** der Weine angeht, sind in einer **Pyramide** von den Literweinen über die **Gutsweine** und **Ortsweine** bis zu den **Lagenweinen** die Steigerungen sichtbar. In einer weiteren **Linie** „**Francois**“ werden hauptsächlich internationale Rebsorten angeboten. Den Erfolg ihrer Weine kann das Weingut eindrucksvoll an zahlreichen **Prämierungen** ablesen, vor allem am **Deutschen**

Rotweinpreis 2011, den die Braunewells für einen St. Laurent bekommen haben.

Das Weingut Braunewell gehört zu den mit herausragenden Kritiken und Sternen überhäuftten **aufstrebenden Weingütern** Deutschlands. Neben dem **klassischen Programm** leistet man sich die Entwicklung einer eigenen Stilistik und **experimentiert** mit **Visionen**. Oder man stellt frech und frei den **Verwendungszweck** in den Vordergrund, indem das **Etikett** mit „relaxen“, „feiern“, „sonnen“ und „grillen“ angibt, wo dieser Wein am besten hingehört. Bei den Braunewells gibt es vielfältige **Weine der neuen Art**, die in den nächsten Jahren noch viel Aufmerksamkeit auf sich ziehen werden.

Wir konnten **sechs sommerliche, duftige Gutsweine** aus der Basisweinlinie des Weinguts Braunewell **verkosten**.

2011 "summer spirit" Gutswein

Das Strohgelb und die grünen Reflexe im Glas signalisieren schon die Frische und das grün-gelbe Aroma. Und tatsächlich duften grüne Früchte wie Stachelbeeren und gelbe Früchte wie Grapefruit und Ananas. Auch im Mund gibt der Wein dem Aroma mit passabler Säure Antrieb und fruchtige Saftigkeit. Inspirierend für die Sommer-Party.

2011 "summer rosé" Gutswein

Ein Sommer-Cuvée aus St. Laurent und Merlot quer durch den roten Fruchtgarten. So wie man es von einem Rosé erhofft: Himbeeren&Walderdbeeren intensiv, dazu eine kleine Prise Grünes. Unkompliziert und sauber mit einem süffigen Abgang. Erweitern Sie damit einfach Ihr weißes Frische-Angebot auf der Sommer-Party.

2011 "plaisir" Gutswein

Und schon geht die Party weiter mit diesem halbtrockenen Roten aus handgeerntetem Schwarzriesling (30%), Dornfelder (40%) und Portugieser (30%). Der Name ist wie bei etlichen der Gutsweine der Braunewells Programm: kräftig, vollaromatisch, gefällig. Eine deutliche, duftige Süße und eine weinige Saftigkeit aus Johannisbeeren und Kirschen verleiten zum Süffeln auf der Terrasse mit open end.

2011 Riesling trocken Gutswein

Hier haben wir es mit einem **reinsortigen Gutswein** zu tun, der deutlich die schöne Mineralität der Hänge am Selztal abbildet. Gelbe Früchte wie Pfirsiche und ein kleiner Blumenstrauß tummeln sich in der Nase und am Gaumen, etwas erdig, etwas vegetabil, zarte Minerale und quicklebendige Säure - eine **klare Sache** für alle Fälle.

2011 Grauer Burgunder trocken Gutswein

Schon auf der Gutsweinebene haben die Braunewells hier **Großartiges** vollbracht. Ein herzhafter **grauer Burgunder mit Charakter**. Wir erduften uns gelbe Früchte, Äpfel, Haselnüsse, grüne Pflanzen. Die Säure ist sortentypisch, aber durchaus präsent. Zusammen mit einer **schönen Mineralität** und feiner Frucht ergibt das einen **kernigen Grauen Burgunder**, mit dem wir uns in einen langen würzigen Abgang stürzen.

2011 Sauvignon Blanc trocken Gutswein

Wir haben einen Sauvignon Blanc im Glas, der weit mehr ist als ein Basiswein. Er entwickelt ein **intensives Bouquet** aus Stachelbeeren, Weißen Johannisbeeren, Gemüse und frischen grünen Kräutern, dazu ein Schuss süßlicher Tropen Typ überreife Papaya und thailändische Rambutan. Am Gaumen haben wir vollstoffige **Mineralität** mit

prägnanter, aber **gebändigter Säure** und **schlanker Frucht**, sauber und sanft kombiniert mit der klassischen Brennesselaromatik. Die gut austarierten Gerbstoffe und der zarte Schmelz bringen diesen Gutswein-Sauvignon Blanc zu einem **süffig-feinherben Abgang**.

Neben den sommerlichen Gutsweinen bietet das Weingut Braunewell **hochwertige Qualitäten** in den **Orts- und Lagenweinen** mit etlichen Höhepunkten aus dem roten Spektrum.

Im **Hörerlebnis** stellt **Christian Braunewell** das Weingut, die Familie und die Weine vor.

➞ mehr Infos über das
Weingut Braunewell

<http://www.weingut-braunewell.de>

➞ mehr Infos über die
Generation Riesling

<http://www.generation-riesling.de>

➞ Christian Braunewell bei der Generation Riesling

<http://www.generation-riesling.de/jungewinzer/winzer.php?winzerID=146>

➞ Stefan Braunewell bei der Generation Riesling

<http://www.generation-riesling.de/jungewinzer/winzer.php?winzerID=108>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de