

Das Weingut Braunewell in Rheinhessen: Kreative Charakterweine mit höchster Qualität

6. August 2019

10 Kilometer südwestlich von Mainz, fast in der Mitte zwischen Ingelheim und Nierstein in der Nähe des Flüsschens Selz, befindet sich das Weingut Braunewell in der kleinen Weinbaugemeinde Essenheim in Rheinhessen, Deutschlands größtem Weinanbaugebiet.

Das Selztal, in dem sich die Selz vom Donnersberg durch ganz Rheinhessen zum Rhein schlängelt, bietet nicht nur touristisch eine wunderschöne Landschaft, sondern hat auch ein ganz besonderes Terroir für den Weinbau vorzuweisen: Bei Essenheim ist der Boden an den rheinhessischen Hügeln von Kalkböden des Urmeeres geprägt, man findet Korallen, Muscheln, Turmschnecken und sogar Haifischzähne. Das Mikroklima setzt noch eins drauf mit den kühlen Nächten und dem stetigen Wind: Es ist genau das cool climate, das heute nicht nur beliebt, sondern geradezu notwendig ist, um hocharomatische Trauben reifen zu lassen, ohne dass die Alkoholwerte im Keller durchknallen.

Braunewell ist ein Familienweingut. Die Familie ist hier seit dem 17. Jahrhundert ansässig: 1655 kam im Zuge der Hugenottenverfolgung François Breiniville von Villepot-Lorraine in Nordwestfrankreich nach Rheinhessen, heiratete und baute sich gemeinsam mit Ehefrau Christina in der Landwirtschaft und im Weinbau eine neue Existenz

auf. Ihre Kinder wurden statt Breiniville auf Braunewell getauft. Es dauerte dann gute 300 Jahre bis in den letzten 60er Jahren Adam Braunewell die Landwirtschaft auf ein Weingut mit Flaschenabfüllung umstellte. Er verlegte den Familiensitz aus dem Ortsinnern in die Weinberge und bestockte die Spitzenlagen Blume und Teufelspfad mit Burgunderreben, die heute mit ihren 50 Jahren für das Weingut ein wahrer Schatz sind. Adam Braunewell gehört nun zur Großvater-Generation, lebt und arbeitet aber noch immer mit den beiden nachfolgenden Generationen im Weingut eng zusammen. Sein Sohn Axel und dessen Ehefrau Ursula kümmern sich um die Weinberge in Essenheim, haben aber ansonsten die Verantwortung im Familienbetrieb zusammen mit ihrer Leidenschaft für den Weinbau bereits an die nächste Generation übergeben - an die Söhne Stefan und den jüngeren Christian, beide Diplom-Ingenieure für Weinbau und Önologie. Beide wurden schon früh - Stefan 2005 und Christian 2009 - als beste deutsche Jungwinzer beim Berufswettbewerb der deutschen Landjugend ausgezeichnet. 2015/16 kürte die Spitzenorganisation der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, DLG, Stefan zum Jungwinzer des Jahres. Die Harmonie der gemeinsamen familiären Betriebsführung wird immer wieder bewundert, besonders von anderen Jungwinzern, bei denen die Betriebsübergabe eher vor sich hin stolpert. Beide Söhne engagieren sich in der Bewegung GENERATION RIESLING, das Weingut ist außerdem Mitglied in der Winzervereinigung Selection Rheinhessen.

Heute bewirtschaftet das Weingut Braunewell rund 26 Hektar Rebfläche und füllt alljährlich 220.000 Flaschen ab. Die Weinberge liegen in rheinhessischen Spitzenlagen wie Teufelspfad, Klopp und Römerberg in Essenheim und Blume in Elsheim. Bei den Rebsorten

sind die **Braunewells** ähnlich wie Weingüter in der benachbarten Pfalz sehr **breit aufgestellt** und bauen **Riesling, Grauen Burgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Scheurebe, Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder, St. Laurent, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** und **Merlot** an. Etwa die **Hälfte der Flächen** ist mit **weißen und roten Burgundersorten** **bestockt**. In der **Produktion** überwiegen die **Weißweine**, davon ist fast **ein Drittel Riesling**; bei den **Roten** hat der **Spätburgunder** mit **15 %** den **größten Anteil**. Mit der **Vielzahl der Rebsorten** wird die **unterschiedliche Bodenbeschaffenheit** im **Rheingrabenbruch** geschickt **ausgenutzt**. Hier findet man **Kalkstein, Mergel, kalkhaltigen Ton, Löß-Sand** und **reinen Löß**. Jeder **Bodentyp** gibt den **Weinen** einen **individuellen Charakter**, was in den **Orts- und Lagenweinen** des **Weinguts Braunewell** ganz besonders zum **Ausdruck** kommt.

Spätestens der **Einzug der neuen Generation** mit **Stefan und Christian** in **Weinberge und Keller** hat dazu geführt, dass sich die **Familie** 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 sind **überzeugt**, dass bereits **angemessen nachhaltiges Wirtschaften** der **Natur nützt** und ein **naturnahes Management** in den **Weinbergen** ihren **Reben** am **besten bekommt**. Durch **Rebzeilenbegrünung** wird die **Artenvielfalt** gefördert, die **Reben** werden durch **alternative Mittel** geschützt. Obendrein wird das **Regenwasser** **gesammelt** und mit **Sonnenlichtkollektoren** der **Strom** für **betriebliche Abläufe** erzeugt. Das **Weingut Braunewell** ist **Mitglied** bei **Fair'n Green**, dem **einzigem ganzheitlichen Ansatz** in

der **Weinbranche**. Damit ist man verpflichtet, sämtliche **Weine** nach den **Richtlinien** des **FAIR and GREEN e.V.** herzustellen und wird alljährlich dafür **zertifiziert**. In den **Weinbergen** werden die **Erträge** **niedrig** gehalten und die **Trauben** in mehreren Durchgängen möglichst **spät** und **handselektiert gelesen**. Im **Keller** werden alle **weißen Lagenweine** **spontan vergoren**, die **Rotweine** **teilweise unfiltriert abgefüllt**. Die großartigen **Erfolge** der letzten Jahre haben den **Kauf neuer Parzellen, Holzfässer** und **Maischegärsysteme** für Rotweine mehr als **belohnt**. Gerade hat man **zwei Millionen Euro** in **neue Gebäude** investiert: mit **Räumen für Lager, Verpackung und Versand** und einer **Vinothek** mit kleiner **Gastronomie**, vor allem aber mit einem **Holzfasskeller** für bis zu 400 **Barriquefässer**. **Abgerissen** worden sind **drei Gebäude**, darunter das alte **Getreidelager**. Die **unterirdisch verbundenen Neubauten** werden sich um das in den **70er Jahren** erbaute **Wohnhaus** herum **gruppieren**. Noch in diesem Jahr vor der **Weinlese** sollen die **Neubauten Ende August eingeweiht** werden.

Was die **Qualität** der **Weine** angeht, so steigert sie sich in einer **Pyramide** von den **Literweinen** über die **Gutsweine** und **Ortsweine** bis zu den **Lagenweinen**. Daneben werden in der **Linie „Francois“** hauptsächlich **internationale Rebsorten** angeboten. In **geeigneten Jahren** keltert man auch **süße Beerenauslesen** und **Trockenbeerenauslesen**. Die **hohe Qualität** ihrer **Weine** hat **Familie Braunewell** zahlreiche **Auszeichnungen** eingebracht, von denen hier **nur wenige** erwähnt werden können: Der **Weinführer Gault&Millau** vergibt **drei Trauben** und der **Eichelmann** vier **Sterne**. 2018 bekam das Weingut zum **dritten Mal** den **Berlin Rosé Cup** für den **Braunewell-Dinter „Der Rosé“** als besten deutschen Rosé. Der 2015 **BLANC DE BLANCS Chardonnay brut nature** erreichte den **1. Platz** bei **Meiningers Deutschem Sektpreis** in der Kategorie

Burgunder Sekt. **Stefan und Christian Braunewell** sind zu **Shooting Stars** in **Rheinhessen** geworden. Ihre **Leitlinie** lässt sich von **jeder Flasche** ablesen: **CHARAKTERWEINE MIT ECKEN & KANTEN MADE WITH LOVE IN ESSENHEIM RHEINHESSEN**. Dahinter stehen immer das **kompromisslose Streben** nach **höchster Qualität** und eine **Passion**, die mit **Einsatz, Eifer und Akribie** das **Eigenständige** ins **Glas** bringt. Es sollen **aussagekräftige, terroirtypische und langlebige Weine** sein, denen man ihre **Herkunft** anmerkt. Ob man mit der **Maischevergärung** eines **Grauburgunders** experimentiert, einen **frankophilen Chardonnay-Sekt** kreiert oder einem berühmten **Rosé** aus der **Provence** nacheifert, stets geht es um **etwas Neues**, mit dem man die **Weine** auch immer **besser** machen will. Auch wenn sich über die **Generationen** die **eigene, erfolgreiche Grauburgunderstilistik** herausgebildet hat, so leistet man sich auch **neue individuelle Stilistiken** bis hin zu "**extremen Lageweinen**" und möchte **Visionen realisieren**. Die **Zukunft** ist im **Weingut Braunewell** jederzeit willkommen.

Wir haben erneut **fünf Weine** und **einen Sekt** vom **Weingut Braunewell** verkostet.

2016 Riesling Brut

Ein **Riesling Brut** ist der **Sekt-Klassiker** jedes Weinguts, der bei den **Braunewells** die **Cool Climate-Terroirnote** der **Kalkstein- und Kalkmergel-Böden** von **Essenheim** hat. Die **Trauben** aus den **besten Rieslingparzellen** werden bei der **Ernte** im **ersten Durchgang** gelesen und **manuell streng selektiert**, um nur **gesundes Lesegut** zu erhalten. Bei **niedrigen Temperaturen** wird **langsam vergoren**. Bis zur **Versektung** im **Juni 2017** ruhte der **Grundwein** auf der **Feinhefe**. Nach der **zweiten Gärung** in der **Flasche** **verbleibt** der **Sekt** auf dem

Hefelager und wird **laufend degorgiert**, so dass er **nie älter als 3 Monate** ist, wenn er das Weingut verlässt. Das **Degorgierdatum** steht auf **jeder Flasche**, was sich neuerdings immer mehr verbreitet.

Im **Glas** zeigt sich eine feine **Perlage**, die stabil anhält. Es **duftet** nach Zitrus und grünen Äpfeln mit einer gewisse Reife. Dazu schwebt eine kleine Brioche-Richtung aus dem Glas. Im **Mund** perlt der Sekt unaufgeregt über die Zunge und verbreitet saftige Fruchtnoten von weißen und gelben Pfirsichen, grünen und gelben Äpfeln und einigen jungen Aprikosen. Die **kräftige Rieslingsäure** ist **gut untergebracht** und bringt zusammen mit der **leichten Kalkmineralik** und der **feinen Fruchtsüße** eine **belebende Frische** an den Gaumen. Natürlich ist der **2016 Riesling Brut** der geborene Aperitif beim Dinner for Two oder for mehrere, er lässt aber auch gerne einen Graved Lachs schäumen.

2018 Dinter Im Namen des Rosé trocken

Der Wein ist eine **Kreation** aus der **Zusammenarbeit** der **Braunewell-Brüder** mit **Frank Dinter**, **Vertriebsleiter** und **Prokurist** beim rheinhessischen Energiekonzern **EWR**, der sich damit als **Weinmacher etabliert** hat. Es ging erklärtermaßen darum, **Qualität**, **Naturverbundenheit** und **Einzigartigkeit** gleichsam auf die rosa Spitze zu treiben und mit **Leidenschaft**, **Handwerkskunst** und **Tradition** etwas **Neues** zu **erschaffen**, was das **Potenzial** hat, **glücklich zu machen**. Der Wein **"Im Namen des Rosé"** ist die **zweite Gemeinschaftsproduktion** des Trios - die **erste** ist als **"Der Rosé"** zu haben. Der **"Zweitwein"** ist eine **Cuvée** aus **70% Spätburgunder**, **22% St. Laurent**, **8% Merlot** - **Rheinhessen** trifft die **Welt in rosa**. Er ist **teilweise** mit **Direktpressung** nach der **Maischestandzeit**, **teilweise** im Wege des **Saftabzugs** hergestellt. Beim **Saftabzug** wird aus der **Maische** ohne Pressung ein **Teil des Mostes** **abgezogen** und

weiter vergoren. Da der Most von den in der Maische schon freigesetzten Farb- und Gerbstoffen profitiert, wird der **Wein regelmäßig konzentrierter.** Er kann zugleich **alkoholreicher** werden, weil der **abgezogene Most regelmäßig relativ viel Zucker** enthält. In der **Dinter-Linie** ging es weiter mit **Spontanvergärung** im **Barrique, Holzfass** und **Edelstahl.** Die meisten Partien durchliefen die **malolaktische Gärung, der Wein reifte fünf Monate auf der Hefe.**

Das **Glas** leuchtet in einem hellen Kupferrosa und sendet intensive, frische Signale von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, aber auch einigen Schwarzkirschen, Heidelbeeren und Mandeln aus. Am **Gaumen** kommt der Rosé feinfruchtig und energisch an. Er ist mit seinem **ordentlichen Extrakt gut strukturiert und stoffig,** wirkt aber keinesfalls schwer. **Geschmeidig und cremig** gleitet er in einen **langen, saftigen Abgang,** der einen überraschenden Hauch von Würze offenbart. Ein **origineller Rosé voller Eleganz,** der jeder Sommerparty die rosa Brille verschafft, aber auch allein oder zu zweit in der Badewanne oder zu Lachs mit grünem Spargel und Reis ein Genuss ist.

2017 Grauer Burgunder trocken

Die **Trauben** für den **Gutswein** kommen aus verschiedenen **Essenheimer Burgunderparzellen** mit **Tonmergel, Kalkmergel** und **Schwarzerde.** Der **Most** wurde langsam im **Edelstahl** und **großen Holzfass vergoren,** der **Wein reifte** auf der **Hefe** bis **Februar 2018** und wurde im **April 2018 abgefüllt.** Es ist ein **herzhafter Grauer Burgunder mit Charakter.** Wir **erduften** uns gelbe Äpfel, reife Birnen und gelbe Nektarinen, vereinzelte Charente-Melonen und Spuren von Haselnüssen nebst kleinen vegetabilen Noten. **Geschmacklich** wird die reichhaltige Fruchtigkeit von Birnenaromen

angeführt, die von der **aktiven Säure** freundlich umspielt und in ein **langes Finish** übergeleitet werden. Dieser **Grauburgunder** ist **griffig** und **füllt** den **Mund** mit einer **aromatischen Fruchtigkeit** und **animierenden Frische**. Das will kein großer und offensichtlicher Wahnsinn sein, sondern der **unkomplizierte Begleiter** für jede Tages- und Nachtzeit, der flüssige Berater im entspannten Gespräch und der universelle Helfer zu fast jedem Salat und Meeresfrüchte-Gericht. Wie hatten wir zum 2011er **Grauen Burgunder** geschrieben: Schon auf der **Gutsweinebene** haben die Braunewells hier **Großartiges vollbracht** - das gilt auch für den 2016er Jahrgang.

2018 Essenheim Grauer Burgunder Kalkmergel trocken

Nun haben wir einen **Ortswein** vom **Grauburgunder** aus **Essenheimer Kalkmergelböden** im Glas. Die **selektiv** und mit der **Hand geernteten** Trauben lagen **4 bis 12 Stunden** auf der **Maische** und wurden **spontan** im **alten Stückfass** und in **gebrauchten Weißweinbarriques** **vergoren**. Der **Wein reifte auf der Hefe** bis **März 2019** und wurde im **April abgefüllt**.

Sein **Bukett** lädt ein mit den üblichen Verdächtigen wie reifen Birnen und Mirabellen, lässt aber auch einige weiße und rote Johannisbeeren und angeröstete Nüsse raus nebst einem winzigen Kräutertouch. Rebsortentypisch drängeln sich die Birnen als erste über die **Zunge**, bekommen aber schnell eine interessant herbe, pikante Begleitung aus dem Fruchtrepertoire. Der Wein baut **linearen Druck** und **Tiefe** auf und zeigt trotz aller **Energie** stolz seine **Frische**. Das richtet die **lebendige Säure** aus, die im **Abgang** einen herrlich fruchtsüßen **Schmelz**, aber auch eine **etwas erdige, schick salzige Mineralik** eskortiert. Das ist der Wein, der alle Begierden der feschen

Grauburgunderfraktion beim Grillen befriedigt, aber auch immer dann zur Stelle ist, wenn ein Weißwein zum Käse gebraucht wird.

2017 Teufelspfad Essenheim Grauer Burgunder trocken

Die **Lage** Essenheimer Teufelspfad südlich des Ortes, nicht weit vom Weingut **entfernt**, ist nach **Südsüdost ausgerichtet** und **steigt** von **120 auf 240 Meter Meereshöhe** an. Das **Terrain** besteht aus **Tonmergel** und **Kalksteinlehm**. Hier hat **Adam Braunewell** einst unter anderem die **Grauburgunder Reben gepflanzt**, die dem Weingut **heute Ausnahmeweine** bescheren. Die **Trauben** wurden während der **Hauptlese** in der zweiten Oktoberdekade **per Hand selektiert geerntet** und **nach einer sechsstündigen Maischestandzeit abgepresst**. Die **Spontangärung** erfolgte in **vorbelegten 300 Liter Barriques**, ebenso die **malolaktische Gärung**. Der Wein lag bis **Juli 2018** auf der **Hefe** und wurde im **August unfiltriert abgefüllt**.

Die **Nase** wird gestürmt von einer offensiven Aromenvielfalt, in der wir gelbe Birnen und junge gelbe Pflaumen, Futuro-Melonen und Ananas verorten. Das **Bukett** geht aber weit über Fruchtaromen hinaus und schlägt florale und kräutrige Richtungen ein, umgeben von einer kompakten Zedernwürze und Vanillelüftchen. Am **Gaumen** laben wir uns an der **dichten Struktur** aus geschickt verbundenen Fruchtnoten, unter denen sich auch Mangos und Aprikosen melden. Wir genießen die Nussigkeit, die spannende **Mineralität** und die expressive **Würze**, die mit Spuren von blondem Tabak, Kandis und von vanilligen **Röstaromen** mit einer pikanten Spitze abgerundet sind. Am **Gaumen** macht der Wein **grauburgundermäßig Druck** und geht mit **lebendiger Säure** **gehaltvoll** und **stoffig** in einen **langen, tiefgründigen, durchaus schmelzigen Abgang**. Das ist ein **gradliniger Grauburgunder** mit einer fast **internationalen Stilistik**, der

gleichwohl das **Essenheimer Terroir schmecken** lässt. Mit diesem Lagenwein haben die Braunewells Teufels Beitrag zum himmlisches Vergnügen gemacht.

2015 François Rotwein Cuvée trocken

Die **Weinlinie „François“** wurde zum **350. Geburtstag** des **Betriebs** in Rheinhessen geschaffen und dem **französischen Gründer** des Weinguts **gewidmet**. Der Wein, den wir jetzt verkosten, ist übrigens der **Große François** neben dem es noch einen **Kleinen** gibt. Es ist eine **außergewöhnliche**, fast **experimentelle**, ausschließlich aus **internationalen Sorten** mit **rheinhessischem Lagencolorit** komponierte **Cuvée** von **Syrah, Merlot, Cabernet Franc** und **Cabernet Sauvignon**. Die Trauben lagen im Keller **vier Wochen** auf der **Maische** in kleinen, **offenen Gärbütten**, in denen der **Tresterhut** täglich mehrmals **untergestoßen** wurde. Nach dem Pressen folgten der **biologische Säureabbau** und eine **20monatige Lagerung** in neuen und gebrauchten **Barriques** mit **mehrfachem Abstich** im Laufe der Zeit. Der Wein wurde im **Juli 2018 unfiltriert abgefüllt**.

Er **duftet** energisch nach Schwarzen Johannisbeeren, echten Heidelbeeren, Schwarzkirschen, schwarzroten Pflaumen und Abstufungen von rohem Leder. Die **Nase** bekommt sogleich einen markanten Eindruck von der **Mächtigkeit** dieses Wein. Dazu tragen auch dezente Noten von Pfeffer, Erdigkeit und Holz bei. Im **Mund** explodiert eine Frucht- und Gewürzbombe und legt sich üppig und herb-saftig auf die Zunge. Pflaumen, Wacholder- und Holunderbeeren, Cassisfrucht, Brombeeren, Sauerkirschen, Mokka, dunkle Schokolade und dunkler Tabak toben über die Geschmacksknospen. Die **Säure** hat **Biss** und die **geschliffenen Tannine** packen zu. Alles trifft sich zu einem **feinherben**,

feinwürzigen und feinsaftigen Abgang - alles eben vom Feinsten mit **starken Konturen**. Das ist der **edle Power-Rotwein** des Weinguts, der den Teufel vom gleichnamigen Essenheimer Pfad wiederbeleben würde. Erstmal kann sich diese Fähigkeit auf eine Rehkeule oder einen Hirschrücken richten. Man kann mit dem "**François**" aber auch die **Geheimnisse** von **350 Jahren Braunewellscher Familiengeschichte** verkosten.

➞ mehr Infos über das Weingut Braunewell

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

➞ mehr Infos über das Anbaugebiet Rheinhessen

<https://www.rheinhessen.de/wein>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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

Vier-enden-der-welt@t-online.de