

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



DEGUSTATION

Spätburgunder aus der renommierten Rotweinlage Ingelheimer Horn machen zu können, ist für uns ein Geschenk. Die Abendsonne liegt lang auf dem westlich exponierten Horn und der Boden ist verglichen mit unseren Terra fusca und Kalkmergel Böden leichter. Das Ergebnis ist ein eher blauer und kräftiger Spätburgunder Typ mit einem rustikalen Gerbstoffgerüst. Die Frucht ist zart nach Heidelbeere und Kirsche. Das Tannin ist spürbar und HORN liegt druckvoll und besonders lang im Mund. Es schmeckt deutlich wärmer als unsere anderen Pinots und stellt damit eine willkommene Bereicherung unseres Lagenportfolios dar.

EXPERTISE

2021

HORN

Spätburgunder

17

CHARAKTER

Rustikaler, kräftiger Pinot Typ mit Länge – unfiltriert

KALK

Steiniger Lehmboden mit einem hohen Kalksteingehalt und Aktivkalkanteil

LAGE

Ingelheimer Horn

PARZELLE

Unsere Horn-Parzelle ist westlich exponiert und querterrassiert, sodass die Abendsonne lang auf den Trauben liegt und der Wind für Abkühlung sorgt.

BIO-ANBAUHINWEIS

Die Trauben wurden kontrolliert nach EU-Biorichtlinien produziert, allerdings befanden wir uns während der Ernte noch in der 3-jährigen Umstellungsphase: Dieser Wein ist deshalb nicht bio-zertifiziert.

HANDLESE

am 21. September 2021, geteilte Trauben

BARRIQUE

Maischegärung mit 25% Ganztrauben und Lagerung im Barrique für 18 Monate in burgundischer Eiche

ANALYSEWERTE

ALC 13,0 % vol
S 5,8 g/l
RZ <0,1 g/l

AUSZEICHNUNG

91 Punkte Deutscher Rotweinpreis 2023

MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

WEINGUT EPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE