

# EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



## DEGUSTATION

Dass bereits Corinna und Christians Erstlingswerk die Anerkennung als Sektmacher Réserve erreichen konnte, macht uns besonders stolz. Für uns zeichnet er sich besonders durch seine Finesse aus. Fruchtnoten nach Quitte, rotem Apfel und etwas Zitrus verbinden sich mit den Riesling-typischen Reifeanklägen in der Nase. Diese und die sehr feine Perlage sind Ergebnis seiner langen Lagerung. Dabei zeigt der Sekt eine beeindruckende Frische und Zug, die wir auf die Herkunft der Trauben zurückführen. Der Elsheimer Bockstein als Lage bringt eine charakteristische Schlankheit und enormes Reifepotenzial ein. Dazu kommt der für Sekt herausragende Jahrgang 2018, der von vielen als „Jahrhundertjahrgang“ bezeichnet wird.

EXPERTISE

2018

Riesling extra brut  
Sektmacher Réserve

# 92

### SEKTMACHER RÉSERVE

Aufgenommen in die Premiumlinie der Sektmacher. Sektmacher Réserve erfüllen strenge Vorgaben und werden in einer Blindprobe durch den Vorstand anerkannt.

### TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach klassischer Methode, handgerüttelt

### HERKUNFT & TERROIR

Vom skelettreichen und kalkhaltigen Terra fusca Boden im Elsheimer Bockstein. Deutscher Sekt b.A. aus eigenen Trauben.

### HANDLESE

im September 2018

### EDELSTAHL

Ganztraubenpressung und Ausbau mit langem Hefelager und Bâtonnage

### TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die trad. Flaschengärung im August 2019

### DÉGORGEMENT

im August 2023 nach mehr als 48 Monaten Hefelager

### ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	9,4 g/l
RZ	4,0 g/l

### TRINKREIFE & LAGERUNG

Das empfohlene Trinkfenster für diesen Sekt beginnt drei Monate nach dem auf der Flasche angegebenen Dégorgierpunkt und endet etwa 24 Monate danach. Bitte kühl, trocken und unbedingt stehend lagern.

WEINGUT EPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE