

EPPELMANN

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



DEGUSTATION

Für uns hat unser Blanc de Blancs vom Weißburgunder aus dem häufig als "Jahrhundertjahrgang" bezeichneten 2018 eine unfassbare Finesse. Diese drückt sich besonders durch das leicht cremige Mundgefühl kombiniert mit lebendiger Säure und Mineralität aus. Die Trauben stammen aus der Lage Elsheimer Blume und wachsen hier westlich exponiert und windoffen auf Kalkstein Böden. Der Ausbau rein im Edelstahl und besonders das lange Hefelager prägen das filigrane Gerbstoffgerüst, die Brioche-Noten in der Nase und die feine Perlage. Blanc de Blancs ist rund, der Nachhall lang und er wurde im Rahmen der Anerkennungsprobe zur Sektmacher Réserve ebendafür gelobt und herausgehoben. Darauf, dass bereits Corinna und Christians Erstlingswerk diese Anerkennung erhalten hat, sind wir besonders stolz.

EXPERTISE

2018

Blanc de Blancs extra brut
Sektmacher Réserve

98

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

REBSORTE

100% Weißburgunder

HERKUNFT & TERROIR

Auf Kalkmergel in der Elsheimer Blume gewachsen. 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 | 6,6 g/l |
| RZ | 4,0 g/l |

TRINKREIFE & LAGERUNG

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

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE