

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2021
BOCKSTEIN
Spätburgunder

18

CHARAKTER

geschliffene Kraft mit tiefen dunklen Anklängen, erdig und komplex – unfiltriert

KALK: TERRA FUSCA

Tiefgründiger und skelettreicher Boden mit zahllosen Kalksteinchen. Die Terra fusca ist mit 7% Anteil in Rhh selten.

LAGE

Elsheimer Bockstein

PARZELLE

"Im Bockstein" – unser Kernstück, karg & steil

HANDLESE

am 20. September 2021, geteilte Trauben

BARRIQUE

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

ANALYSEWERTE

ALC 12,5 % vol
S 5,8 g/l
RZ 0,5 g/l

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Naturland zertifiziert
DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



AUSZEICHNUNG

3. Platz der Kategorie II Lagen-Spätburgunder mit 93 Punkten bei Meiningers Rotweinpreis 2023

MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

WEINGUT EPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE

DEGUSTATION

Die Verbindung von Kühle und purer Kraft vom Kalkstein. BOCKSTEIN ist offen, erdig und geschliffen. Er vermittelt Ruhe und Kraft mit tiefen dunklen Anklängen. In der Nase zeigt er dezente Frucht nach Beeren, Kirsche, Heidelbeere und Cassis. Seine Struktur ist seidig und fein, sein Körper dabei elegant. Etwas schokoladig und schmelzig. BOCKSTEIN ist ein wunderbarer Solist. In Kombination mit Speisen können seine vielfältigen Aspekte auf unterschiedliche Weise herausgearbeitet werden: So betont beispielsweise Rote Bete die erdigen, tiefen Anklänge.