

# 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.