Eppelmann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL

EXPERTISE

2021 Kalkstein Grauburgunder

24

Naturland

CHARAKTER
mineralisch geprägt, schlank, feiner Schmelz

ELSHEIM
Ortswein aus Rheinhessen, Deutscher Prädikatswein g. U.

KALKSTEIN
Der schwere Tonmergel hier an der Kante des lang verschwundenen Meeres – Mainzer Becken – ist tiefgründig und kalkhaltig.

HANDLESE
am 18. September 2021

HOLZFASS
Gärung und Ausbau in französischer Eiche für 6 Monate

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,6 g/l
RZ	0,1 g/l

GUTSABFÜLLUNG
Die Trauben stammen aus selbst bewirtschafteten Weinbergen, wurden von uns zu Wein ausgebaut und im Weingut abgefüllt.

BIO-ZERTIFIZIERUNG
Naturland zertifiziert
DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft

MAXIME HERKUNFT
RHEINHESSEN

DEGUSTATION
Grauburgunder mal anders: wenig Frucht, schlanker Körper und mineralisch geprägt. Der typisch gelbfleischigen Opulenz wirken wir gezielt entgegen. Um das kalkige Terroir herauszuarbeiten, lesen wir die Trauben früh und setzen auf niedrige Erträge. Ausgebaut wird unser Kalkstein Grauburgunder im Eichenholz mit langer Reifezeit im Fass. In der Nase spürbares, jedoch nicht aufdringliches neues Holz, leichte Reduktion und Speckstein. Außerdem bringt er Pfeffer und nussige, würzige Noten ins Glas. Die Frucht ist zart nach Quitten und herben Zitrusnoten.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE