

# EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2020

Merlot & Cabernet  
Sauvignon

# 29

CUVÉE

66% Merlot & 34% Cabernet Sauvignon

KALKRIFF

Die massiven Kalkablagerungen hier an der Kante des lang verschwundenen Meeres – Mainzer Becken – sind tiefgründig und kalkhaltig.

HANDLESE

am 24. September 2020

BARRIQUE

Maischegärung, Spontangärung, Lagerung über 18 Monate in französischen Barriques, unfiltriert

ANALYSEWERTE

ALC 14,0 % vol

S 4,3 g/l

RZ 0,1 g/l

HERSTELLUNG

vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

GUTSABFÜLLUNG

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

BIO-ANBAUHINWEIS

Die Trauben wurden kontrolliert nach EU-Biorichtlinien produziert, allerdings befanden wir uns während der Ernte noch in der 3-jährigen Umstellungsphase: Dieser Wein ist deshalb nicht bio-zertifiziert.

AUSZEICHNUNG

90 Punkte Meiningers Rotweinpreis

## DEGUSTATION

Unser Merlot & Cabernet Sauvignon ist eher der dunkle Typ. Kräftig, konzentriert und tief mit dem Duft nach Johannisbeere, Brombeere und Sauerkirsche in der Nase. Dazu kommen Kaffee- und Rauchnoten. Sein kräftiges Tannin verrät seine Herkunft aus dem nördlichen Rheinhessen. Diese gewisse Kühle und Schlankeheit sind charakteristisch für unsere internationalen Blends.

WEINGUT EPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE