EPPELMANN

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL

EXPERTISE

2022

Chardonnay Gutswein

35

CHARAKTER
die perfekte Balance aus Frische, Holz, zurückhaltender Frucht und Salz

GESCHMACK
TROCKEN

RHEINHESSEN
Deutscher Qualitätswein, Geschützte Ursprungsbezeichnung Rheinhessen

HERSTELLUNG
vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

STÜCKFASS
Gärung und Ausbau im Stückfass für 8 Monate

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,6 g/l
RZ	3,4 g/l

ABFÜLLER
Die Trauben stammen aus Weinbergen von Kollegen, wurden von uns geerntet, zu Wein ausgebaut und im Weingut abgefüllt.

KALKSTEIN
Das Terroir des Selztals ist durch Kalkstein und Kalkmergel geprägt.

BIO-ZERTIFIZIERUNG
DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft

MAXIME HERKUNFT
RHEINHESSEN

DEGUSTATION
Chardonnay ist unsere wichtigste weiße Rebsorte, deshalb ist es uns ein besonderes Anliegen schon im Gutswein das Potential der Rebsorte herauszuarbeiten. Mineralität wird auch hier fokussiert, wobei wir hier auch Fruchtnoten schätzen. Er zeigt weißfleischigen Pfirsich und Quitte im Zusammenspiel mit Citrus und nussige Anklänge in der Nase, während er am Gaumen ein feines Spiel von Säurefrische und Struktur aufweist. Zu Chardonnay Gutswein empfehlen wir leichtere Gerichte wie Pasta mit gegrillter Zucchini oder Salatkreationen.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE