EPPELMANN

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL

Naturland

EXPERTISE

2022 Sauvignon Blanc Gutswein

36

CHARAKTER
geniale Balance aus grünem und tropisch-gelbem Sauvignon Blanc-Stil

GESCHMACK
TROCKEN

RHEINHESSEN
Deutscher Qualitätswein, Geschützte Ursprungsbezeichnung Rheinhessen

HERSTELLUNG
vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

EDELSTAHL
reduktiver Ausbau

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	5,6 g/l
RZ	3,2 g/l

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

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

BIO-ANBAUHINWEIS
Der Wein wurde kontrolliert nach EU-Biorichtlinien produziert, allerdings befanden wir uns während der Ernte noch in der 3-jährigen Umstellungs-phase: Dieser Wein ist deshalb Umstellungs-Wein.

MAXIME HERKUNFT
RHEINHESSEN

DEGUSTATION
Ein Bilderbuch–Sauvignon Blanc! Frisch, fruchtig und wahnsinnig trinkanimierend. Corinna und Christians Interpretation der exotischen Rebsorte setzt seinen Fokus klar auf die Frische im Mund mit der typischen Frucht in der Nase. Das geht nur hier im cool climate Weinbau.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE