

# EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2024

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 8,0 g/l

RZ 6,5 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-ZERTIFIZIERUNG

Naturland zertifiziert

Bio-Wein DE-ÖKO-022

Deutsche Landwirtschaft



## DEGUSTATION

Bei Sauvignon Blanc stellt sich die Stilfrage: laut und tropisch oder lieber auf der mineralischen und pyrazinischen Seite? Bei uns ergibt sich das aus unseren Weinbergen. Die meisten stehen windoffen in kühleren Lagen, was uns Frische, Kalkzug und Aromen von Cassis, Stachelbeere und Blutorange einbringt. Dazu kommen einige Trauben aus unserer wärmsten Südlage, die Corinna und Christian als ersten eigenen Weinberg 2014 pflanzten. Das sorgt für die dezenten tropischen Anklänge von Maracuja, Ananas und Papaya. Unsere Interpretation der exotischen Rebsorte setzt den Fokus auf die Frische im Mund und balanciert grüne und tropisch-gelbe Sauvignon Aromen auf lebendige und animierende Weise.

MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE