EPPELMANN

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL

EXPERTISE

2022 Blanc de Noirs Gutswein vom Spätburgunder

37

Naturland

CHARAKTER
beerig-fruchtig mit Biss, lebendig und mineralisch geprägt

GESCHMACK
TROCKEN

RHEINHESSEN
Deutscher Qualitätswein, Geschützte Ursprungsbezeichnung Rheinhessen

HERSTELLUNG
vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

EDELSTAHL
reduktiver Ausbau

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,5 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 Umstellungsphase: Dieser Wein ist deshalb Umstellungs-Wein.

MAXIME HERKUNFT
RHEINHESSEN

DEGUSTATION
Der Einfluss der blauen Spätburgunder Trauben wird vor allem in der Nase deutlich: Er ist beerig mit Noten von Stachel- und Johannesbeere, mit reifem roten Apfel und etwas pinker Grapefruit. Hier haben wir die Finesse unserer Weißweine gepaart mit leichter rotbeeriger Aromatik, Kraft und Biss vom Pinot. Unser Blanc de Noirs ist leicht lachsfarben mit einer lebendigen Säure. Seine balancierte Struktur macht ihn vielseitig einsetzbar. So passt er zu Speisen wie Salatkreationen oder Fischgerichten und performt als Solist.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE