# EPPELMANN

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL

EXPERTISE

## 2021 Spätburgunder Gutswein trocken

# 38

Naturland

### CHARAKTER
kühl-fruchtig, schlank und saftig – unfiltriert

### RHEINHESSEN
Deutscher Qualitätswein, Geschützte Ursprungsbezeichnung Rheinhessen

### HERSTELLUNG
vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

### BARRIQUE
Maischegärung, in mehrfachbelegtem französischen Barrique ausgebaut

### ANALYSEWERTE

| | |
|---|---|
| ALC | 12,5 % vol |
| S | 5,9 g/l |
| RZ | <0,1 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
DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft

MAXIME HERKUNFT
RHEINHESSEN

### DEGUSTATION
Bereits unser Spätburgunder Gutswein zeigt, wie saftig und fein Pinot aus dem nördlichen Rheinhessen sein kann. Der eher blaue Typ zeigt seine Herkunft mit einem sehr leichten Körper. Die Gärung mit etwa zwölf Prozent Ganztrauben sorgt für frisches Tannin und eine solide Struktur. Die Frucht ist zart, etwas Cassis im Vordergrund. Wenn Spätburgunder Gutswein solo genossen werden soll, empfehlen wir ihn etwas kühler mit zehn bis zwölf Grad Celsius zu servieren.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE