

2025
Secco
trocken

Rebsorte

Auxerrois & Gelber Muskateller

Deutscher Perlwein
mit zugesetzter Kohlensäure

Herkunft & Terroir

Appellation: Côte de Selz

Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Löss

Anbau: aus Umstellung auf ökologischen Landbau

Vinifikation

Ausbau: Edelstahl

Élevage: 6 Monate

Abfüllung: eigene Trauben

Profil

Duftige Blüten, Muskat, Pfirsich; leicht, frizzante-frisch und wunderbar animierend

Analyse

Alkohol: 11,0 % vol.

Säure: 7,9 g/l

Restzucker: 15,6 g/l

Mit Liebe von der Côte de Selz



Eppelmann
Côte de Selz Rheinhessen

Kirchgasse 10 · DE-55271 Stadecken-Elsheim
Familienweingut · nachhaltig · ökologisch · vegan