

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2020

Riesling

extra brut

91

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach klassischer Methode, handgerüttelt

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT & TERROIR

Auf dem skelettreichen und kalkhaltigen Terra fusca Boden in Elsheim gewachsen. Deutscher Sekt aus eigenen Trauben.

HANDLESE

im September 2020

TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die trad. Flaschengärung im Juni 2021

EDELSTAHL

Ganztraubenpressung und Ausbau mit langem Hefelager sowie Bâtonnage

DÉGORGEMENT

im Januar 2024 nach mehr als 24 Monaten Hefelager

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,8 g/l
RZ	4,0 g/l

TRINKREIFE & LAGERUNG

Das empfohlene Trinkfenster für diesen Sekt beginnt drei Monate nach dem auf der Flasche angegebenen Dégorgierpunkt und endet etwa 24 Monate danach. Bitte kühl, trocken und unbedingt stehend lagern.

DEGUSTATION

Diesen möchten wir Dir ganz besonders ans Herz legen. Unser Riesling extra brut überrascht schon in der Nase mit vollen, fruchtigen Noten. Birne, Quitte und Pfirsich zeichnen sich klar im Vordergrund. Die idealen Bedingungen des Jahrgangs 2020 schaffen die perfekte Balance im Mund. Diese drückt sich besonders im feinen Gerbstoffgerüst des Rieslings aus, das von seiner Straffheit und etwas Grapefruit im Abgang untermalt wird. Der Körper zeigt darunter feines Salz und die für den Terra fusca Boden typische Mineralität.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE