

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2021 Blanc et Noir
Winzerhandwerk brut

93

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach
traditioneller Methode, handgerüttelt

REBSORTEN

63% Weißburgunder und 37%
Spätburgunder

HERKUNFT & TERROIR

Das Terroir des Selztals ist durch
Kalkstein und Kalkmergel geprägt.
Deutscher Sekt aus eigenen Trauben.

HANDLESE

im September 2021

EDELSTAHL & HOLZAUSBAU

Ganztraubenpressung. Weißburgunder
aus dem Edelstahl und Spätburgunder
aus dem Stückfass. Langes Hefelager.

TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die
trad. Flaschengärung im Juli 2022

DÉGORGEMENT

im Dezember 2023 nach mehr als 12
Monaten Hefelager

ANALYSEWERTE

ALC	12 % vol
S	6,5 g/l
RZ	5 g/l

TRINKREIFE & LAGERUNG

Wir empfehlen, diesen Sekt innerhalb
eines Jahres nach dem auf der Flasche
angegebenen Dégorgierpunkt zu
genießen. Bitte kühl, trocken und
unbedingt stehend lagern.

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Naturland zertifiziert
DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



DEGUSTATION

Blanc et Noir bildet gemeinsam mit unserem Rosé die Basis unserer Sektkollektion. Unser Handwerk als Winzer liegt üblicherweise im An- und Ausbau von Trauben zu Wein. Bei der Sektherstellung ist es etwas Besonderes mit eigenen Trauben zu arbeiten und so den gesamten Prozess zu begleiten. Genau dieses Wissen um jedes Detail von Herkunft und Terroir, über die Entwicklung bis zum Ausbau macht unseren leichten und balancierten Blanc et Noir zu Winzerhandwerk. Das Zusammenspiel von Weißburgunder und Spätburgunder aus dem Stückfass bringt Frische und Zug in die Flasche. Dabei setzt sich letzterer in der Nase mit seiner zarten Spätburgunder-Charakteristik durch.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE