

2022
Blanc & Noir
extra brut

Cépage

50% Pinot Blanc, 15% Chardonnay
und 35% Pinot Noir

Deutscher Sekt
Traditionelle Flaschengärung

Herkunft & Terroir

Appellation: Côte de Selz

Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Terra fusca

Weinberg: Junge und alte Reben aus den Stackeden-Elsheimer Parzellen

Genetik: Pinot Blanc-Klongemisch, F und A Pinot Noir-Klone

Exposition: Hauptsächlich süd-westlich exponiert mit Ost-West-Zeilung

Anbau: zertifiziert nachhaltig und ökologisch

Vinifikation

Handlese: im August 2022

Pressung: Ganztrauben, Cuvée

Élevage: 10 Monate im Edelstahl und Stückfass

Tirage: unfiltriert auf dem Weingut abgefüllt im Juni 2023

Dégorgement: im Januar 2026 nach 30 Monaten Hefelager

Profil

Expressiv, Moos, Limettenabrieb, fein integriertes Holz, karger, minerallischer Anklang

Awards

92 Punkte Falstaff Weinguide 2026

91 Punkte bei Meiningers Sektpreis 2025

90 Punkte Vinum Sekt Award 2026

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol.

Säure: 6,5 g/l

Dosage: 2,6 g/l

Sektmacherin: Corinna Eppelmann

Produktion: 3.260 Flaschen



Eppelmann

Côte de Selz Rheinhessen

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