

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2021 Winzerhandwerk
Rosé brut

94

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach klassischer Methode, handgerüttelt

REBSORTE

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. Ausbau zu 80% im Edelstahl und 20% im Stückfass.

TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die trad. Flaschengärung im Juli 2022

DÉGORGEMENT

im Dezember 2023 nach 18 Monaten Hefelager

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	7,1 g/l
RZ	8,0 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



AUSZEICHNUNG

3. Platz im FOCUS Weintest 2023
Kategorie Rosé-Sekt

DEGUSTATION

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 Rosé zu Winzerhandwerk. Filigran, leicht und spritzig steht unser Rosé im Glas. Dabei komplementieren sich animierende Säure und dezente Süße im Spiel mit seinen Fruchtaromen. Im Vordergrund stehen besonders Himbeere, roter Apfel und Cassis.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE