

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2020

Blanc de Blancs

brut nature

95

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach klassischer Methode, handgerüttelt

REBSORTE

100% Weißburgunder

HERKUNFT & TERROIR

Auf Kalkmergel in Elsheim gewachsen. Deutscher Sekt aus eigenen Trauben.

HANDLESE

im September 2020

STÜCKFASS

Ganztraubenpressung. Ausbau im Stückfass aus deutscher Eiche. Langes Hefelager und Bâtonnage.

TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die trad. Flaschengärung im Juni 2021

DÉGORGEMENT

im Januar 2024 nach mehr als 24 Monaten Hefelager

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,3 g/l
RZ	2,5 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

Blanc de Blancs brut nature glänzt durch sein komplexes und kräftiges Mundgefühl. Dabei stiftet der Ausbau des Weißburgunders im Stückfass eine cremige Ausgewogenheit. Der Holzeindruck kommt weich heraus und unterstützt den komplexen Körper mit seiner lebendigen Säurestruktur. Diese stammt aus dem traumhaft balancierten Jahrgang 2020. Seinen beinahe opulenten Facettenreichtum erhält Blanc de Blancs als charakteristisches Merkmal von seiner Herkunft. Die Reben wachsen in den wärmeren Elsheimer Weinbergen auf schwerem Kalkmergel.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE