

2023
Blanc de Blancs
brut nature

Cépage
66% Pinot Blanc und 33% Chardonnay

Deutscher Sekt
Traditionelle Flaschengärung

Herkunft & Terroir
Appellation: Côte de Selz
Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Löss
Weinberg: Junge Reben auf der „Ganz“ im Stadecker Lenchen
Genetik: Französische Genetik
Exposition: Nord-Westlich exponiert mit Nord-Süd-Ausrichtung der Zeilen
Anbau: zertifiziert nachhaltig und ökologisch

Vinifikation

Handlese: im September 2023
Pressung: Ganztrauben, Cuvée
Élevage: 10 Monate
Tirage: unfiltriert auf dem Weingut abgefüllt im Juni 2024
Dégorgement: im Februar 2026 nach 20 Monaten Hefelager

Profil

Reifer Apfel, etwas Birne, eine Spur Melone, röstige Anklänge, frischer Champagnertyp

Awards

91 Punkte Vinum Sekt Award 2026
90 Punkte Meiningers Sektpreis 2026

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol.
Säure: 6,8 g/l
Dosage: 1,1 g/l

Sektmacherin: Corinna Eppelmann
Produktion: 6.549 Flaschen & 90 MGMs



Eppelmann
Côte de Selz Rheinhessen
Kirchgasse 10 · DE-55271 Stackeden-Elsheim
Familienweingut · nachhaltig · ökologisch · vegan