

# EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2021

Blanc de Noirs

brut nature

# 97

## TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach klassischer Methode, handgerüttelt

## REBSORTE

100% Spätburgunder

## HERKUNFT & TERROIR

Auf dem skelettreichen und kalkhaltigen Terra fusca Boden in Elsheim gewachsen. Deutscher Sekt aus eigenen Trauben.

## HANDLESE

im September 2021

## EDELSTAHL

Ganztraubenpressung und Ausbau mit langem Hefelager und Bâtonnage

## TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die trad. Flaschengärung im Juli 2022

## DÉGORGEMENT

im Januar 2024 nach mehr als 12 Monaten Hefelager

## ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	7,2 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.

## BIO-ZERTIFIZIERUNG

Naturland zertifiziert  
DE-ÖKO-022  
Deutsche Landwirtschaft



## DEGUSTATION

Blanc de Noirs lieben wir vom Spätburgunder fruchtbetont, mit leichtem Körper und kräftiger Perlage. Der Ausbau im Edelstahl holt die für Spätburgunder typische Himbeer-Nase deutlich heraus. Dazu kommen angenehme Brioche-Noten. Blanc de Noirs brut nature zeigt sowohl den Jahrgang als auch seine Herkunft unvergleichlich gut. Obwohl die initialen Säurewerte 2021 vergleichsweise hoch gewesen sind, ist das Resultat nach dem biologischen Säureabbau leicht cremig und weich. Der karge und skelettreiche Terra fusca Boden drückt sich mit der charakteristischen dunklen Würze im Mund aus.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE