Eppelmann

Naturland

2022
Blanc de Noirs
extra brut

Cépage
Pinot Noir

Deutscher Sekt
Traditionelle Flaschengärung

Herkunft & Terroir
Appellation: Côte de Selz
Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Terra fusca

Weinberg: Ältere Reben im „Kernstück“ des Elsheimer Bocksteins
Genetik: F und A Pinot Noir-Klone
Exposition: Südliche Hanglage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Zeilen

Anbau: zertifiziert nachhaltig und ökologisch

Vinifikation
Handlese: am 1. September 2022
Pressung: Ganztrauben, Cuvée
Élevage: 10 Monate in gebrauchten Barriques
Tirage: unfiltriert auf dem Weingut abgefüllt im Juni 2023
Dégorgement: im Dezember 2025 nach 30 Monaten Hefelager

Profil
Gelbes Steinobst, Ananas, etwas Brioche, dunkle Würze, gute Länge mit viel Tiefe

Awards
93 Punkte Falstaff Sparkling Special 2025
& unter den besten deutschen Blanc de Noirs
92 Punkte & 4. Platz Vinum Sekt Award 2026

Analyse
Alkohol: 12,0 % vol.
Säure: 6,7 g/l
Dosage: 3,0 g/l

Sektmacher: Corinna Eppelmann & Jan Rinck
Produktion: 3.451 Flaschen

Traditioneller Sektmacher

Maxime Herkunft Rheinhessen

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