

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Riesling

GESCHMACK

TROCKEN

KATEGORIE

Gutswein

JAHRGANG

2019

NUMMER

31

BODEN

Kalkstein & Kalkmergel

LESE

24.09.2019

ERTRAG

75 hl/ha

AUSBAU

Im Edelstahl, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2026

ANALYSEWERTE

ALC 12,5 % vol

S 7,9 g/l

RZ 4,6 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Gedünsteter Fisch, helle Soßen,
Salate & Geflügel

WEINBESCHREIBUNG

Ein starker Einstieg in unser Riesling Sortiment: Saftig und gelbfruchtig mit lebendiger Säurestruktur präsentiert sich dieser Riesling verspielt im Glas. Das feine Riesling Aroma wird unterstützt durch eine überraschende Fülle und Substanz. Deutscher Qualitätswein.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE

