

# EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN

EXPERTISE

## WEINBEZEICHNUNG

Chardonnay

## GESCHMACK

TROCKEN

## KATEGORIE

Gutswein

## JAHRGANG

2019

## NUMMER

35

## BODEN

Kalkmergel

## LESE

11. September 2019

## ERTRAG

80 hl/ha

## AUSBAU

75% im Edelstahl, 25% in mehrfachbelegten Barrriques vergoren und gelagert, vegan

## LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2026

## ANALYSEWERTE

|     |            |
|-----|------------|
| ALC | 12,5 % vol |
| S   | 5,7 g/l    |
| RZ  | 1,2 g/l    |

## SPEISEEMPFEHLUNG

Hartkäse, würzige Soßen & asiatische Wokgerichte



## WEINBESCHREIBUNG

Zu etwa einem Viertel in mehrfachbelegten Barriques ausgebaut, zeigt Chardonnay Gutswein ein sattes, volles Mundgefühl. In der Nase kommen ganz fein und frisch Himbeere und Pfirsich zu Tage. Deutscher Qualitätswein.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE