

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Elsheim Spätburgunder

GESCHMACK

TROCKEN

KATEGORIE

Ortswein

JAHRGANG

2017

NUMMER

28

BODEN

Kalkstein

LESE

Ende September 2017, 100% Handlese

AUSBAU

Maischegärung, für 18 Monate im französischen Barrique gelagert, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2029

ANALYSEWERTE

ALC 13,5 % vol

S 5,4 g/l

RZ 1,6 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Bratengerichte, Maronen, Jungwild oder Gans & kräftiger Käse



WEINBESCHREIBUNG

Stilistisch eher der kühle Pinotyp, schlank und präzise. Dennoch druckvoll und mit langem Nachhall. Die Nase ist geprägt von Zedernholz und der Lagerung im den größtenteils mehrfach belegten französischen Holzfässern.

Die Reben für diesen Wein wachsen auf den steilen Filetstücken der Elsheimer Lagen. Deutscher Qualitätswein.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE