

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Riesling

GESCHMACK

BRUT

KATEGORIE

Sekt

JAHRGANG

2016

NUMMER

91

BODEN

Tertiärer Mergel

LESE

08.10.2016, 100% Handlese

AUSBAU

18 Monate auf der Hefe,
klassische Flaschengärung, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2023+

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	7,2 g/l
RZ	9,2 g/l

AUSZEICHNUNGEN

Falstaff	88 PP
Selection	87 PP
Vinum	85 PP
Gault & Millau	85 PP

EMPFEHLUNG

Für Ihren prickelnden Sektempfang.



WEINBESCHREIBUNG

Der Klassiker. Feines Rieslingaroma in der Nase, animierendes Prickeln auf der Zunge und ein harmonischer, langer Abgang mit einem leichten Säurekitzeln. Im Weingut handgerüttelt und in kleinen Chargen immer frisch degorgiert kommt die Perlage sehr fein zur Geltung und verstärkt das cremige Mundgefühl. Deutscher Sekt b. A.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE