

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2020

Winzerhandwerk brut

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach traditioneller Methode, handgerüttelt

REBSORTEN

63% Weißburgunder und 37 % Spätburgunder

CHARAKTER

filigraner Blanc et Noir

RHEINHESSEN

Deutscher Sekt aus eigenen Trauben

HANDLESE

am 3. September 2020

EDELSTAHL & HOLZAUSBAU

Ganztraubenpressung. Der Weißburgunder ist aus dem Edelstahl und der Spätburgunder wurde im Stückfass ausgebaut. Langes Hefelager und Bâtonnage.

TIRAGE

Abfüllung des Sektgrundweins für die trad. Flaschengärung im Juni 2021

DÉGORGEMENT

Im Juli 2022 nach 12 Monaten Hefelager. Wir empfehlen den Genuss bis Mitte 2024 bei stehender Lagerung.

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	3,1 g/l
RZ	6,3 g/l

HERSTELLUNG

vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

KALKSTEIN

Das Terroir des Seltals ist durch Kalkstein und Kalkmergel geprägt.

DEGUSTATION

Weiß- und Spätburgunder sind zusammen Blanc et Noir. Es ist unser Einstiegs-Sekt, der ultra leicht und mit zarter Aromatik im Glas steht. Das aktuelle Dégorgement von Juni 2022 ist das erste der Partie. Hier schon nach 12 Monaten von der Hefe getrennt, weil wir solche Lust auf diese Art der Frische und Leichtigkeit hatten.

„Winzerhandwerk“ bezieht sich auf unseren Ansatz als Winzer Sekt zu bereiten. Dabei also neben dem traditionellen Herstellungsprozess, die Reben und Trauben nicht aus den Augen zu verlieren.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE