

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



EXPERTISE

2020

Rosé

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Zweite Gärung in der Sektflasche nach traditioneller Methode, handgerüttelt

CHARAKTER

leicht und beerig fruchtig

RHEINHESSEN

Deutscher Sekt aus eigenen Trauben

HANDLESE

am 03. September 2020

EDELSTAHL & HOLZAUSBAU

Ganztraubenpressung. 80% im Edelstahl und 20% im Stückfass ausgebaut.

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	6,5 g/l

HERSTELLUNG

vegan, gentechnikfrei, glutenfrei

KALKSTEIN

Das Terroir des Seltals ist durch Kalkstein und Kalkmergel geprägt.

DEGUSTATION

Das ist unsere Rosé Interpretation: Wir spielen hier mit einer dezenten Dosage und etwas Farbe fürs Auge. Das wichtigste ist allerdings auch – oder besser vor allem – der Grundstoff von unserem Rosé brut. Verschiedene Burgunder Rebsorten und Ausbaustile sind hier aufeinander abgestimmt. Der Hauptanteil aus dem Edelstahl sorgt für Frische und Zug, während die 20% aus dem Stückfass mehr Tiefe, Schmelz und Saft reinbringen. Gern eiskalt genießen – allerdings öffnen sich die Aromen ganz schön, sobald Rosé brut etwas wärmer im Glas steht. Einfach testen.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE