

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Pinot

GESCHMACK

BRUT NATURE

KATEGORIE

Sekt

SORTEN

Chardonnay, Weißburgunder & Spätburgunder

JAHRGANG

2016

NUMMER

95

BODEN

Kalkmergel & Kalkstein

LESE

24.09.2016, 100% Handlese

AUSBAU

18 Monate auf der Hefe,
klassische Flaschengärung, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2023+

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,3 g/l
RZ	2,0 g/l

AUSZEICHNUNGEN

Falstaff	89 PP
Meinger	89 PP
Selection	87 PP
Eichelmann	86 PP

EMPFEHLUNG

Für Ihre prickelnden Festtage.



WEINBESCHREIBUNG

Kräftig, besonders cremig und natürlich herb. Unser Flaggschiff unter den Schaumweinen ganz ohne Zusatz von Dosage also brut nature. Dem wunderbaren Jahrgang 2016 und unserer Philosophie mit dem Streben nach Natürlichkeit und Charakter geschuldet ist diese Cuvée aus Burgundersorten entstanden. Inspiriert ist sie vom oxidativeren Champagner-Stil mit dezenten Briochenoten.
Deutscher Sekt b. A.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE