

EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Rosé

GESCHMACK

BRUT

KATEGORIE

Sekt

SORTEN

Spätburgunder & Sankt Laurent

JAHRGANG

2016

NUMMER

97

BODEN

Kalkstein

LESE

28.09.2016, 100% Handlese

AUSBAU

18 Monate auf der Hefe,
klassische Flaschengärung, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2023+

ANALYSEWERTE

| | |
|-----|------------|
| ALC | 12,0 % vol |
| S | 4,3 g/l |
| RZ | 8,5 g/l |

AUSZEICHNUNGEN

| | |
|-----------|-------|
| Falstaff | 89 PP |
| Selection | 88 PP |

EMPFEHLUNG

Für den prickelnden Sommerabend



WEINBESCHREIBUNG

Briochenoten und dezente rote Früchte bestimmen das Bouquet dieses Rosé-Sekts, der voller Spannung und mit feinsten Perlage begeistert. Durch die klassische Flaschengärung und 18 Monate Hefelager erhält dieser Schaumwein seinen individuellen, cremigen Charakter und seine fruchtige Eleganz. Deutscher Sekt b. A.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE