

# Eppelmann

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	89/100 Punkte
Selection	87/100 Punkte

### 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 EPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE