

Eppelmann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Riesling

GESCHMACK

BRUT

KATEGORIE

Sekt

JAHRGANG

2016

NUMMER

91

BODEN

Tertiärer Mergel

LESE

08.10.2016, 100% Handlese

AUSBAU

18 Monate auf der Hefe,
klassische Flaschengärung, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2023+

ANALYSEWERTE

ALC 12,0 % vol

S 7,2 g/l

RZ 9,2 g/l

AUSZEICHNUNGEN

Falstaff 88/100 Punkte

Selection 87/100 Punkte

EMPFEHLUNG

Für Ihren prickelnden Sektempfang.

WEINBESCHREIBUNG

Der Klassiker. Feines Rieslingaroma in der Nase, animierendes Prickeln auf der Zunge und ein harmonischer, langer Abgang mit einem leichten Säurekitzeln.

Im Weingut handgerüttelt und in kleinen Chargen immer frisch degorgiert kommt die Perlage sehr fein zur Geltung und verstärkt das cremige Mundgefühl. Deutscher Sekt b. A.



WEINGUT EPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE