

Eppelmann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Muskateller

GESCHMACK

TROCKEN

KATEGORIE

Sekt

JAHRGANG

2017

NUMMER

96

BODEN

Sandiger Lehm

LESE

20.09.2017, 100% Handlese

AUSBAU

9 Monate auf der Hefe,
klassische Flaschengärung, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2023+

ANALYSEWERTE

ALC	12,0 % vol
S	6,0 g/l
RZ	23,6 g/l

EMPFEHLUNG

Für Ihren prickelnden Feierabend.

WEINBESCHREIBUNG

Ein echter Exot: Typisch kräftiges Muskatelleraroma in der Nase und blumig, milder Geschmack auf der Zunge mit feinem Prickeln kombiniert. Die Kreation dieses Schaumweins ist dem Jahrgang 2017 geschuldet mit seinen tollen Bedingungen für Aromasorten. Aus der spontanen Idee ist nun, zwei Jahre später, ein wunderbarer Sekt entstanden. Deutscher Sekt b. A.

WEINGUT EPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPELMANN.DE

WWW.EPELMANN.DE

