

Eppelmann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Grauburgunder

GESCHMACK

TROCKEN

KATEGORIE

Gutswein

JAHRGANG

2018

NUMMER

34

BODEN

Sandiger Lehm

LESE

Anfang September 2018

ERTRAG

90 hl/ha

AUSBAU

Im Edelstahl, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2025

ANALYSEWERTE

ALC 12,5 % vol

S 6,5 g/l

RZ 6,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta, helles Fleisch, reifer Weichkäse & asiatische Gerichte



WEINBESCHREIBUNG

Der Klassiker. Unser Grauburgunder fühlt sich auf unseren kalkhaltigen Böden sehr wohl und bringt eine Vielzahl an floralen Noten ins Glas. Dabei ist er nur dezent opulent und eher ein leichter Vertreter seiner Sorte.

Deutscher Qualitätswein.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE