

EPPELmann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

EXPERTISE

WEINBEZEICHNUNG

Elsheim Grauburgunder

GESCHMACK

TROCKEN

KATEGORIE

Ortswein

JAHRGANG

2018

NUMMER

24

BODEN

Kalkmergel

LESE

11.09.2018, 100% Handlese

ERTRAG

60 hl/ha

AUSBAU

Spontangärung, zum Teil in mehrfach belegten Barriques vergoren, zum Teil im Edelstahl, vegan

LAGERFÄHIGKEIT

Bis mindestens 2027

ANALYSEWERTE

ALC 13,0 % vol

S 6,2 g/l

RZ 2,4 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Meeresfrüchte, Pilzgerichte,
Pastete & Pasta



WEINBESCHREIBUNG

Zupackender und animierender Grauburgunder mit einer ganz dezenten Röstaromatik kombiniert mit etwas Flintstein von der Spontangärung im bereits mehrfach belegten Eichentonneau. Seine einzigartige Textur macht diesen Wein so spannend. Wir freuen uns schon sehr auf seine weitere Entwicklung und Reife. Deutscher Qualitätswein.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10
55271 STADECKEN-ELSHEIM
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE