



2022  
**Ingelheimer Horn Spätburgunder**  
**Lagenwein**

**Rebsorte**  
Spätburgunder

**Rheinhessen**  
Dt. Qualitätswein trocken

**Herkunft & Terroir**

Appellation: Ingelheimer Horn  
Boden: Kalkstein des Korallenriff mit 40% Kalkgehalt

Weinberg: „Im Horn“ in der warmen & klassifizierten GG-Lage Ingelheimer Horn  
Genetik: F 105 Pinot  
Exposition: Westlich exponiert mit Nord-Süd-Ausrichtung der Zeilen

Anbau: zertifiziert nachhaltig und ökologisch

**Vinifikation**

Lese: Handlese am 6. September 2022, geteilte Trauben

Ausbau: Macération Carbonique mit 20% Ganztrauben, Remontage

Élevage: 18 Monate in ausgesuchten mehrfachbelegten burgundischen Barriques

Abfüllung: Gutsabfüllung unfiltriert

**Profil**

Rauchige Wärme, getrocknete Früchte, Kirsche, großzügig, kalkmineralische Spannung

**Awards**

91 Punkte Meiningers Rotweinpreis 2024

91 Punkte Vinum Weinguide 2025

94 Punkte Falstaff Weinguide 2025

**Analyse**

Alkohol: 13,0 % vol.

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 0,1 g/l

**Winzer: Christian Eppelmann**

Produktion: 638 Flaschen & MGMs + DMGMs



**Eppelmann**

**Côte de Selz Rheinhessen**

Kirchgasse 10 · DE-55271 Stadecken-Elsheim  
Familienweingut · nachhaltig · ökologisch · vegan