

2018
Riesling Réserve
extra brut

Cépage
Riesling



Deutscher Sekt
Traditionelle Flaschengärung

Herkunft & Terroir
Appellation: Côte de Selz

Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Löss

Weinberg: „Weiße Sandkaut“ im Elsheimer Bockstein
Genetik: Field-Blend aus verschiedenen Riesling-Klonen
Exposition: Süd-westlich exponiert mit Ost-West-Ausrichtung der Zeilen

Anbau: integriert – nach guter fachlicher Praxis

Vinifikation

Handlese: im September 2018

Pressung: Ganztrauben, Cuvée

Élevage: 11 Monate im Edelstahl

Tirage: unfiltriert auf dem Weingut abgefüllt im August 2019

Dégorgement: im Februar 2024 nach 55 Monaten Hefelager

Profil

Quitte, roter Apfel, zarte Zitrusnote, feine Reife und kristallklare Frische

Awards

91 Punkte Meiningers Sektpreis 2024

Anerkennung Sektmacher Réserve

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol.

Säure: 9,4 g/l

Dosage: 4,0 g/l

Sektmacherin: Corinna Eppelmann

Produktion: 1.261 Flaschen & 46 MGMs



Eppelmann
Côte de Selz Rheinhessen

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