



2022  
**Blanc de Noirs**  
extra brut

Cépage  
Pinot Noir

Deutscher Sekt  
Traditionelle Flaschengärung

**Herkunft & Terroir**

Appellation: Côte de Selz

Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Terra fusca

Weinberg: Ältere Reben im „Kernstück“ des Elsheimer Bocksteins

Genetik: F und A Pinot Noir-Klone

Exposition: Südliche Hanglage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Zeilen

Anbau: zertifiziert nachhaltig und ökologisch

**Vinifikation**

Handlese: am 1. September 2022

Pressung: Ganztrauben, Cuvée

Élevage: 10 Monate in gebrauchten Barriques

Tirage: unfiltriert auf dem Weingut abgefüllt im Juni 2023

Dégorgement: im Juni 2025 nach 24 Monaten Hefelager

**Profil**

Frisch gepresster Apfel, Blaubeere, feines Brioche, würzig-mineralischer Nachhall

**Awards**

93 Punkte Falstaff Sparkling Special 2025

& unter den besten deutschen Blanc de Noirs

91 Punkte bei Meiningers Sektpreis 2025

**Analyse**

Alkohol: 12,0 % vol.

Säure: 6,7 g/l

Dosage: 3,6 g/l

**Sektmacher: Corinna Eppelmann & Jan Rinck**

Produktion: 3.451 Flaschen



**Eppelmann**  
**Côte de Selz Rheinhessen**

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