

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