

2018
Blanc de Blancs Réserve
extra brut

Cépage
Pinot Blanc



Deutscher Sekt
Traditionelle Flaschengärung

Herkunft & Terroir
Appellation: Côte de Selz
Boden: Kalkstein des Korallenriffs unter Mergel

Weinberg: „Westhang“ in der Elsheimer Blume
Genetik: Field-Blend aus verschiedenen Pinot Blanc-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 August 2023 nach 49 Monaten Hefelager

Profil

Geriebener Apfel, weiße Blüten, fruchtbetont-saftig, Hefewürze, cremiges Mousse

Awards

91 Punkte Meiningers Sektpreis 2024
91 Punkte Vinum Weinguide 2025
Anerkennung Sektmaecher Réserve

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol.
Säure: 6,6 g/l
Dosage: 4,0 g/l

Sektmaecherin: Corinna Eppelmann
Produktion: 350 Flaschen & 36 MGMs



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

Eppelmann
Côte de Selz Rheinhessen
Kirchgasse 10 · DE-55271 Stadecken-Elsheim
Familienweingut · nachhaltig · ökologisch · vegan