
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 Sektmacher Réserve

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol.

Säure: 6,6 g/l

Dosage: 4,0 g/l

Sektmacherin: Corinna Eppelmann

Produktion: 350 Flaschen & 36 MGMs



Eppelmann

Côte de Selz Rheinhessen

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