

# EPPEL mann

WINZERKUNST AUS DEM SELZTAL



MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN

EXPERTISE

**WEINBEZEICHNUNG**  
Elsheim Grauburgunder

**GESCHMACK**  
TROCKEN

**KATEGORIE**  
Ortswein

**JAHRGANG**  
2019

**NUMMER**  
24

**BODEN**  
Kalkmergel

**LESE**  
14. September 2019, 100% Handlese

**ERTRAG**  
60 hl/ha

**AUSBAU**

Zu 40% in neuem sowie gebrauchtem Eichen-Holz spontan vergoren, 60% im Edelstahl, vegan

**LAGERFÄHIGKEIT**  
Bis mindestens 2028

**ANALYSEWERTE**

ALC 12,5 % vol  
S 5,2 g/l  
RZ 1,4 g/l

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Meeresfrüchte, Pilzgerichte,  
Pastete & Pasta

**TIPP**

Am besten Dekantieren für die  
Verkostung



**WEINBESCHREIBUNG**

Zupackender und animierender Grauburgunder mit einer ganz dezenten weißen Frucht, die an Quitte und Birne erinnert. Unterstützend auf wirkt der filigrane Holzeindruck. Seine einzigartige Textur mit langem Abgang getragen vom hochwertigen Eichenholz macht den Grauburgunder so spannend. Durch das Dekantieren öffnet er sich unheimlich und offenbart noch mehr Facetten. Deutscher Qualitätswein.

WEINGUT EPPELMANN

KIRCHGASSE 10  
55271 STADECKEN-ELSHEIM  
INFO@EPPELMANN.DE

WWW.EPPELMANN.DE