EPPELMANN, RHEINHESSEN

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2023 BIO

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Limette
Gruene Birne
Grüner Apfel
Aprikose
Quitte
Mandel
Gebäck

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
leicht
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (66%) Chardonnay (33%)
Jahrgänge	2023
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100

WEINGUT EPPELMANN

präzise, mineralische Sekte aus dem Selztal

Straff, präzise und mit spürbarer Mineralität, kaum Dosage, dafür feiner Perlage und einem würzigen Abgang: Die Sekte aus dem Hause Eppelmann entstehen ausschließlich aus eigenen, handgelesenen Trauben der Kalkmergellagen im Selztal und durchlaufen die traditionelle Flaschengärung. Seit 1954 bewirtschaftet die Familie den Hof in Stadecken bei Mainz, heute in sechster Generation von Timo und Simone Eppelmann geführt. Mit dem Einstieg ihrer Kinder Corinna und Christian, die Erfahrung aus renommierten VDP-Weingütern mitbringen, wurde der Betrieb auf ökologischen Anbau umgestellt und ist mittlerweile Naturland-zertifiziert.

1954 kehrt Walter Eppelmann aus dem Krieg zurück und übernimmt den elterlichen Hof in Stadecken. Seine Frau stammt aus dem katholischen Elsheim, er selbst aus dem protestantischen Stadecken, vor dem Krieg eine ungewöhnliche Verbindung. Bis heute bewirtschaftet die Familie deshalb Parzellen auf beiden Seiten der Selz bei Mainz. 1960 baut Walter erstmals eigenen Wein aus, der Auftakt zu vier Generationen Weinbau. Heute führen Timo und Simone Eppelmann den Betrieb auf 20 Hektar. Auch ihre Kinder Corinna und Christian sind seit 2018 fest eingebunden, und zusammen erzeugen sie seither die ersten Sekte des Hauses. Mit ihrem Einstieg beginnt die Umstellung auf ökologischen Anbau, inzwischen Naturland-zertifiziert, und eine Neuausrichtung auf Chardonnay und Spätburgunder neben dem traditionellen Riesling. Kalkmergelböden im Selztal prägen die Weine ebenso wie die Lagen Blume und Bockstein oberhalb von Elsheim. Im Keller entstehen die Sekte ausschließlich aus eigenen, handgelesenen Trauben und durchlaufen die traditionelle Flaschengärung, der sich die Familie auch über die Mitgliedschaft im Verband traditioneller Sektmacher verpflichtet fühlt.

Warum Eppelmann?

Wer deutschen Sekt jenseits industrieller Herstellung sucht, findet bei Eppelmann ein Familienweingut, das sein Handwerk in wenigen Jahren spürbar geschärft hat, ohne die Herkunft aus dem Selztal zu verstecken oder die eigene Vinothek aufzugeben. Corinna und Christian bringen praktische Erfahrung aus renommierten VDP-Betrieben mit und übersetzen diese in eine eigene Stilistik, die auf Straffheit und kalkige Mineralität setzt statt auf süße Gefälligkeit. Für unser Sortiment steht das Weingut für ein Rheinhessen im Aufbruch und für eine junge Generation, die Verantwortung übernimmt, ohne dabei die Handschrift der Eltern zu verwerfen.

Die Sekte

Den Einstieg bildet die Cuvée **Blanc et Noir** aus Weißburgunder, Chardonnay und Spätburgunder, die am Gaumen zunächst mit klarer Frucht und straffer Säure auffällt und erst im Abgang die dunklere Seite des Spätburgunders zeigt. Ein Sekt für den unkomplizierten Auftakt eines Abends. Der Rosé-Sekt trägt einen zart lachsfarbenen Schimmer und stammt ausschließlich von Spätburgunder-Trauben, die vor dem Pressen kurz auf der Maische standen. Fein und trocken zugleich überzeugt er mit feiner Perlage und einem würzigen, fast herben Abgang, der ihn auch zum Essen trägt.

Die überwiegend reinsortigen Sekte liegen eine Stufe darüber, ihre einzelnen Lagen zeigen sich klarer als in den beiden Cuvées zuvor. Der **Riesling Réserve** bringt die Ecken und Kanten der Rebsorte auf den Punkt, mit einer zitrischen Straffheit, die sich erst am Gaumen zu reifer Apfelfrucht öffnet. Der **Blanc de Blancs** verbindet vor allem Weißburgunder mit einem Drittel Chardonnay zu einem der trockensten Sekte des Betriebs. Grüner Apfel und eine feine Salznote tragen ihn bis in einen langen, präzisen Abgang, kaum Restsüße bleibt zurück. Dagegen zeigt sich der **Blanc de Noirs** am dichtesten im Sortiment, ein reinsortiger Spätburgunder von den Kalksteinlagen rund um Elsheim, dessen helle, kaum rosa getönte Farbe wenig von der Kraft und der würzigen Kräuternote verrät, die er am Gaumen entfaltet und die ihn zu einem wunderbaren Essensbegleiter macht.

Weinberg und Keller

Seit 2018 arbeitet die Familie im Weinberg nach den Regeln von Naturland, ohne Kunstdünger und Herbizide, mit Zwischenbegrünung zwischen den Rebzeilen, die gesunden Humus aufbaut und Wasser im Boden hält. Corinna verantwortet diesen Teil der Arbeit und setzt auf eine größere Vielfalt an Böden und Insekten zwischen den Reihen. Die Erträge hält die Familie dabei bewusst niedrig. Gelesen wird von Hand, auch für den Sektgrundwein, der ausschließlich aus eigenen Trauben der Lagen im Selztal stammt. Alle Sekte durchlaufen die traditionelle Flaschengärung, die zweite Gärung findet also in derselben Flasche statt, die später auch in den Verkauf gelangt. Das Hefelager liegt dabei zwischen rund drei bis fünf Jahren, beim Rosé sind es zwei Jahre. Nach dem Rütteln wird von Hand degorgiert, das Datum vermerkt das Weingut auf jedem Etikett. Die Dosage bleibt niedrig und bewegt sich zwischen einem Gramm beim Blanc de Blancs und vier Gramm pro Liter beim Riesling Réserve.

Winzer	Christian und Corinna Eppelmann
Ort	Rheinhessen
Weinberg	biologisch
Keller	ausgedehntes Hefelager, Ausbau in Edelstahltanks, kleinen und großen gebrauchten Holzfässern
Größe	20 Hektar