



OMRÅDE

Mosel

APPELLATION

Mosel

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Gråskifer med kvarts

GÆRING

Foudre og store
egetræsfade

TYPE

Let hvidvin

Immich Batterieberg

Immich-Batterieberg, Enkircher Batterieberg Monopol 2018

Enkircher Batterieberg er husets Monopol mark, og alene derfor en sjældenhed. De næringsfattige bjergmassiv består af gråsifer, med et højt indhold af kvarts. Vinen har trods sin salte, mineralske og letrøgede karakter også en generøs og rund frugtighed. Fantastisk smuk og elegant Riesling der stadig fremstår til den tørre side, trods sine 14 gram restsukker pr. ltr.

OM PRODUCENTEN

Immich Batterieberg er et af Mosels ældste vinhuse, hvis historie dateres tilbage til sidste halvdel af niumhundredetallet!

Siden 1425 og op til 1989 har den tilhørt Immich familien. Det var også familien, der i 1840'erne tilførte den imponerende portefølje af vinmarker, bl.a. det berømte Batterieberg, hvor markerne blev sprængt ud ved hjælp af sprængladninger affyret fra kanonlavetter, der stadig ses på vinhusets etiketter. Siden er topmarkerne Steffensberg, Ellergrub og Zeppwingert kommet til vinhusets imponerende markbesiddelser.

De fire ekstremt stejle vinmarker var allerede rangeret blandt de bedste i Mosel tilbage i Napoleons oprindelige klassifikation fra 1804. Ellergrub, Zeppwingert og Batterieberg har en skiferholdig jordbund med et højt indhold af kvarts, der er den dominerende jordbund på Starkenburg skråningen mellem Enkirch og Trarbach. Steffensberg derimod har udover skifer en mere jernholdig jordbund og ligger lige bag Enkirch på en ren sydvendt skråning. I øvrigt en af verdens ældst navngivne vinmarker. På alle fire marker råder vinhuset over fortrinsvis gamle upodede vinstokke.

På disse marker har Gernot Kollmann siden 2009 stået i spidsen for Immich-Batterieberg. Han har bl.a. arbejdet hos Dr. Loosen og Van Volxem og har siden 2004 rådgivet andre vinhuse i og udenfor Tyskland. Hans Rieslingstil er kompromisløs, kraftfuld og vild, til den tørre mineralske side. Vinene laves efter en fuldkommen hands-off mentalitet. Der bruges ikke kulturgær, ingen enzymer, ingen proteinstabilisatorer, ingen klaringsmidler, ingen chaptilisering, ingen opkoncentrering og ingen syredæmpende midler. Kort sagt, ren uforfalsket Mosel Riesling direkte fra mark til flaske. En stil der siden 2009-årgangen har givet genlyd hos mange vinkritikere.

En lille detalje på etiketterne er værd at lægge mærke til; farven på årstallet angiver årgangens generelle klimatiske karakter. 2009 var orange, 2010, blå, 2011 rød, 2012 grøn etc.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens