



OMRÅDE
Mosel

APPELLATION
Mosel

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Skifer

DRUER
Riesling

GÆRING
Ståltank, 2. gæring
på flaske

TYPE
Champagne og bobler

Immich Batterieberg

Immich-Batterieberg, Batterieberg Jour Fixe Brut Zero 2020

Jour Fixe Ultra Brut er Gernots top-sekt fra 2020 - der laves efter den klassiske champagne metode, og gærer først på tank efterfulgt af en anden gæring på flaske. Et friskt og mineralsk rieslings baseret alternativ til de klassiske bobler fra champagne. Degorgeret helt uden dosage. **"Det er ikke fordi det vrirler med bobler, der er lavet på Riesling. Det er en svær drue at håndtere, når den skal blive mousserende, og det lykkes ikke så ofte på så højt niveau, som det er tilfældet med Immich Batterieberg Jour Fixe Brut Zero. Vi er i den allertørreste kategori, men Riesling-druens medfødte aroma gør alligevel, at der er rigeligt frugt og substans til at få boblerne og syren til at hænge sammen. En god portion citrusfrugter er med til at give et lækkert smagsbillede, hvor frugter, syre, lette krydderier og masser af intens mineralitet sætter skub i mundvandet. Det er sprødt og levende, og det er knastørt på den frugtige og charmerende måde. 95p. Fremragende."** Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu

"Complex nose of caramelized pear, candied orange and flint. Generous and creamy with a tantalizing mousse and mineral acidity on the texturally complex medium- to full-bodied palate. For a bone-dry sparkling riesling this has amazing harmony at the very long spicy finish. A cuvee of one-third each from the Ellergrub and Zollturm sites of Enkirch on the Mosel and another third from the Altenberg site of Oberemmel on the Saar. All from 60-year-old vines. No sulfites added. From organically grown grapes" 95p. James Suckling

"Even eight months after the disgorgement, Immich's lemon-colored 2020 Riesling Brut Nature Jour Fixe is not just pure and intense in its mineral-iodine expression and lychee-scented fruit aromas but also still somewhat untamed. Lush and intense on the palate, this is a charmingly round and fruit-intense Mosel Riesling Sekt that doesn't have the purity and finesse of the finest sparkling wines, but it does have texture, fruit and substance. The finish is long, mouthfilling and very pleasant. It's a lovely sparkling wine in its very unique, rather vinous character. It will probably improve further with bottle age." 92p. Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

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

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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.