OMRÅDE
Mosel

APPELLATION
Mosel

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer, kvarts

DRUER
Riesling

GÆRING

Foudre og store egetræsfade

TYPE

Spiritus

Immich Batterieberg

Immich-Batterieberg, Wermut

Wermut, er Gernot Kollmanns nyeste udvikling på sortiment siden. Han har lavet en lav alkoholisk Vermut der nydes helt kold, gerne over is inden middagen. Basis for denne vermouth er Riesling fra upodede gamle vinstokke på Ellergrub vinmarken. Hertil er der tilsat håndplukket Malurt, havtorn og hyben, der alle er plukket indenfor 100 m. fra Ellergrub marken. Wermut'en er meget tør, en frisk bitterhed og lavet med så lille alkohol procent som muligt (tilladt).

OM PRODUCENTEN

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

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.