



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Immel Chardonnay Reserve trocken 2024

Immel



Pris 275 kr
nr IM0101 - 750 ml

Ursprung Rheinhessen

Druvor Chardonnay

Alk. halt 12.5%

Jordmån Kalkrik jordmån

Information Chardonnay reserve från Immel är ett bevis på precision i både vingård och vineri. Dess struktur påminner om högklassiga Chardonnay viner från Bourgogne med ett stort lager av dofter och smaker.

Karaktär Intensiv doft av mogna gula frukter kombinerad med varma kryddor och en rökig touch. Strukturerad smak av salt mineral blandat med gula plommon och örter. Krämig och frisk eftersmak som stannar i gommen länge.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och en selektering av druvorna görs redan i vingården. Vinet jäser och lagras i traditionella franska ekfat på sin jästfällning fram till sommaren året efter skörd.

Passar till Servera till rätter av fisk och skaldjur, kyckling med säsongens rotfrukter, pasta, fläsk och vegetariskt

Om producenten

Immel från Rhen utgör ett nätverk av familjer som startade för 700 år sedan. 1754 slogs sig Familjen Immel ned vid Rehnfloden i området Westhofen och planterade då sina första vinstockar på böljande kullar med kalkhaltig jord. Sedan dess har marken brukats i generationer.

Med Georg Rieser i spetsen producerar Immel autentiska viner från certifierad, ekologisk odlingsmark med en otrolig känsla för natur, jordmån och klimat. Med lärdomar från både fransk och tysk vinodling har vinet och dess mark blivit en del av hans DNA. Ekologi och hållbarhet står i centrum tillsammans med traditionell vinmakning blandat med nya tekniker.

Idag är Rheinhessen kanske en av de mest innovativa vinodlingsregionerna i hela Tyskland och Immel är en stor del av den.