

Vitt vin

Immel Weissburgunder Trocken 2024

Immel

Pris 135 kr
nr IM0201 - 750 ml

Ursprung Rheinhessen

Druvor Weissburgunder

Alk. halt 12%

Jordmån Kalksten, lera med inslag av löss

Information Immel Weißburgunder trocken är ett elegant och friskt vin som speglar Rheinhessens mångsidiga terroir. Druvorna kommer från svala, kalkrika sluttningar runt byn Gau-Algesheim i Rheinhessen. Jordmånen består huvudsakligen av kalksten, lera och inslag av löss, vilket bidrar till vinets eleganta struktur och friska mineralitet.

Karaktär Frisk och nyanserad doft med toner av gröna äpplen, päron, citrusblom, mandel och en lätt ton av vit persika. Smaken är livlig och harmonisk med elegant frukt, frisk syra och en subtil mineralitet. Lång eftersmak med en lätt krämighet som ger vinet finess och balans.

Vinifiering Skörden sker tidigt på morgonen för att bevara druvornas fräschör. Druvorna pressas varsamt, och musten får sedan jäsa vid kontrollerad låg temperatur i rostfria ståltankar.

Lagring Efter jäsningen får vinet vila på sin jästfällning under flera månader för att utveckla textur och komplexitet, innan det buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Skaldjur och lättare fiskrätter. Sallader och färska getostar, fågel eller vegetariska rätter med örter.

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.