

GERMANY - MOSELLA

WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG

GERNOT KOLLMANN
ENKIRCH



Produttore [Vitigno, vigna](#) [Lavorazioni](#) [Caratteristiche vini](#)

[vignerone giardiniere](#) [humus](#) [scisti](#) [forte pendenza](#) [viticoltura eroica](#) [Mosella](#) [Ludovico IV](#) [Immich](#) [2009](#) [vitigni](#)
[autoctoni](#) [Riesling Renano](#) [piede franco](#) [vendemmia manuale](#) [manualità](#) [lunghe fermentazioni](#) [inox](#) [barrique](#)
[freschezza](#) [mineralità](#) [tensione](#) [essenzialità](#) [naturale](#) [longevità](#) [lunghissimo invecchiamento](#)



● RIESLING KABINETT C.A.I. 🌿



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argillo-scisto grigio, azzurro e rosso
Vitigno: Riesling
Estensione del vigneto: 5.0 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: Cordone
Densità media ceppi per ha: 8000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ettaro: 40.0 hl
Vendemmia: raccolta manuale 100% in ottobre

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione per 3 ore con grappoli interi, pressatura e defecamento del mosto per 3 ore in vasche di acciaio. Fermentazione spontanea in contenitori inox e a seconda dell'annata per circa un 10% in barriques usate (8-12 anni) che può durare da 2 a 7 mesi. Affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini, senza nessun travaso, da 2 a 6 mesi. Utilizzo di solforosa solo all'imbottigliamento.
Zuccheri residui: 14.0 g/l
Solforosa totale (SO2): 82.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 28000

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso fruttato e speziato e dalla bocca superbamente bilanciata, minerale e dal finale di gran classe.

ABBINAMENTI

Aperitivo, minestre e creme vellutate, pesce crudo e piatti a base di piccoli crostacei.

LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta 🚫S₂
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

● RIESLING TROCKEN ENKIRCHER BATTERIEBERG G.G. 🌿



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argillo-scisto grigio.
Vitigno: Riesling
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: a palo singolo
Densità media ceppi per ha: 10000
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ettaro: 22.0 hl
Vendemmia: raccolta manuale 100% in ottobre

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione con grappoli interi per 12-18 ore, pressatura leggera, defecamento del mosto per circa 3 ore in vasche di acciaio. Fermentazione spontanea in barriques usate (da 8 a 12 anni) senza nessun travaso e affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini per circa 10-11 mesi. Utilizzo solforosa solo all'imbottigliamento.
Zuccheri residui: 1.8 g/l
Solforosa totale (SO2): 88.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2600

CARATTERISTICHE

Vino bianco, secco dal naso floreale, fruttato e dalla bocca dalla consistenza cremosa, elegante, fine, potente, equilibrata e minerale.

ABBINAMENTI

Pesci grigliati o salsati, crostacei salsati, piatti a base di rane, ostriche al curry.

● RIESLING ELLERGRUB 🌿



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argillo-Scisto blu
Vitigno: Riesling
Estensione del vigneto: 0.72 ha. Lavorato in biologico.
Tipo d'impianto: a palo singolo
Densità media ceppi per ha: 8000
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ettaro: 25.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura diretta dei grappoli interi, fermentazione spontanea e affinamento in vecchie barriques usate senza nessun travaso. Utilizzo solforosa solo all'imbottigliamento.
Solforosa totale (SO2): 65.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2400

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso fruttato, floreale e speziato e dalla bocca molto bilanciata, fine ed elegante. Con un finale molto lungo.

ABBINAMENTI

Pesci grigliati o salsati, crostacei salsati, piatti a base di rane, ostriche al curry o pollo al riesling.