



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Immel Natural trocken

Artikel-Nr: 10 63 14

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

BIO

REBSORTE(N) Scheurebe

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Immel Biowein

AUSBAU Die Trauben für den Immel Natural werden entrappt und danach auf der Maische vergoren. Nach schonendem Abpressen wird der Wein auf der vollen Hefe im Edelstahl gelagert, bis der biologische Säureabbau abgeschlossen ist. Der Wein wird unfiltriert und ohne zugesetzten Schwefel gefüllt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der Natural duftet nach Stachelbeere und Wildkräutern. Durch die Maischegärung hat er eine spannende Struktur am Gaumen und zeigt eine fruchtig-hopfige Aromatik. Mit dem niedrigen Alkoholgehalt bietet der Wein ordentlich Trinkfluss und ist ein vielseitiger Aperitif und Speisebegleiter.

SERVIEREMPFEHLUNG gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C



Georg Riesers Vorstellungen von Wein hatten schon viele Weinfreunde im Glas – die meisten bislang wahrscheinlich ohne es zu wissen. Als Kellermeister im Weingut Wittmann ist er seit vielen Jahren an dem Erfolg des Weinguts federführend beteiligt. Gemeinsam mit Philipp Wittmann setzt er mit Immel BioWeine auf die sieben Generationen alte Tradition des Weinguts Immel. Es werden Weine jenseits aller VDP Normen verwirklicht. Die vier feinen, fruchtbetonten Bioweine aus eleganten Burgundersorten und natürlich Riesling sind erst Georgs dritter Jahrgang, aber schon derart gut, dass wir sicher noch eine Menge von Immel Bioweinen hören werden. Die Scheurebe Trauben für den neuen Immel Natural werden auf der Maische vergoren. Nach schonendem Pressen wird der Wein auf der vollen Hefe im Edelstahl gelagert. Er wird unfiltriert und ohne zugesetzten Schwefel gefüllt. Duftend nach Stachelbeere und Wildkräutern, zeigt er am Gaumen eine spannende Struktur und eine fruchtighopfige Aromatik. Die Biene auf den Etiketten der Serie ist übrigens keine modernistischer Bio-Schnickschnack, sondern seit 1784 Wappen-Tier der Winzerfamilie Immel.

