



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Immel Chardonnay Réserve trocken

Artikel-Nr: 10 63 10

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Immel Biowein

AUSBAU Schonend verarbeitete und selektierte Trauben, sowie einen Weinausbau in 225 Liter kleinen französischen Barriques charakterisieren diesen k rperreichen und erstklassigen Chardonnay.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Leuchtendes Stroh-Gelb im Glas, leichter natürlicher Hefeschleier. Intensiver Duft nach gelben Früchten, begleitet von einer feinen Holzw rze durch den Ausbau in französischen Barriques. Am Gaumen mit einer festen Struktur, getragen von salziger Mineralität aus den Kalksteinb den um Westhofen. Vollmundig und cremig mit langem Nachhall.

SERVIEREMPFEHLUNG

Spargel-Sauerrahmterrinen mit Orange; Sushi Variationen, Asia Gerichte, aromatische Fisch- und Meeresfr chtgerichte.

SERVIERTEMPERATUR 12-14  C

BIO



Der Kopf hinter der Weinfamilie IMMEL ist der Wahl-Rheinhesse Georg RIESER. Sein spannender biographischer und beruflicher Hintergrund ist die Basis für einen gleichermaßen traditionellen wie zukunftsfähigen Weinstil. In Frankreich und Deutschland aufgewachsen, ist die großartige Weinkultur der Grande Nation auch Teil seiner eigenen DNA geworden. Die Liebe zu Kunst, Kultur, Handwerk und die Freude an der innigen Verbindung von Wein und Speisen beflügeln GEORGS Ideen rund um die rheinhessischen Gewächse. Als Vater zweier S hne ist der ökologische Weinbau für GEORG nicht nur ein wichtiger Qualitätsparameter individueller Weine, sondern auch ein Versprechen an die kommenden Generationen.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE