



Immich-Batterieberg Riesling 'C.A.I.' 2014

Immich-Batterieberg

Einer der besten Einstiegsweine der gesamten Mosel:
Gehaltvoll, elektrisierend, zartschmelzend und von riesiger
Qualität!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Immich-Batterieberg
Region	Mosel
Rebsorte(n)	Riesling
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	10,5 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinungen

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"It took me some vintages to accept that Gernot Kollmann's Mosel style is different to the cliché and highly individual, but nevertheless great in its purity, precision and ruthlessness. Yes, his wines are dry and even if they are legally not dry they taste dry and always sophisticated." - Stephan Reinhardt

*** (3/5) Sterne im Eichelmann 2014 fürs Weingut

"Sehr gutes Weingut. Es deutet vieles darauf hin, dass man hier wieder an die großen Zeiten des Weinguts, das im 19. Jahrhundert von Carl August Immich gegründet wurde, anknüpfen will; nach dem berühmten Ahnherrn wurde auch der Riesling 'C.A.I.' benannt."

2 Trauben (2/5) Gault Millau 2015 fürs Weingut

"Mit einem gerüttelten Maß an hefigen Noten aus der Spontanvergärung gelangen ihm sehr eigenständige Weine mit einer Spur Salzigkeit. Hierfür das feinste Beispiel ist die Ellergrub mit ihrer kargen, fordernden Art. Die dicht gewobenen Weine sind im Alkohol sehr moderat. Die mit wurzelechten Reben bestockten Spitzenparzellen in den Einzellagen Ellergrub, Zeppwingert und Steffensberg stehen den Rieslingen aus dem Batterieberg in nichts nach. Alle diese extremen Steillagen wurden bereits von der preußischen Lagenklassifikation im Jahre 1868 als Weinberge der ersten Klasse eingestuft."

Welt am Sonntag

"Kellermeister Gernot Kollman, der zuvor federführend das Weingut Van Volxem zum Erfolg geführt hatte, erweckte

Immich-Batterieberg wieder zum Leben. Und was für eins. Seine Weine begeistern durchweg durch ihre moderne Stilistik, die exemplarisch für den neuen jungen Moselwein ist.“ – Clark Parkin, August 2014

Wine in Black Bewertung: 92 P

Was für ein Comeback! Noch 2008 war das Traditionsweingut in Enkirch Pleite. Doch dann übernahmen die Hamburger Familien Probst und Auerbach. Wir staunen, wir feiern, wir freuen uns seitdem - weil wir der “Wiederauferstehung eines alten Namens” (Hugh Johnson) beiwohnen. Der einfache Grund: Die neuen Eigentümer setzen auf örtliche Tradition. Die Weinlagen gehörten bereits im 19. Jahrhundert zu dem besten Vertretern des Terroirs in der Region. Weinmacher Gernot Kollmann, der an dieser wunderschönen Renaissance mitwirkt, veredelt nun diese Qualität und verwendet beim ‘C.A.!’ gleich Traubenmaterial von 60 Jahre alten Rebstöcken. Und entlockt somit den Steillagen und dem Schiefer-Terroir seine wertvollsten Geheimnisse.

Die 2014er Edition fließt mit einem hellen gelbgrün ins Glas. Das feinziselierte Bouquet mit Weinbergspfirsich, Limette, Mirabelle, frischem Gras, Kräutern und kühler Mineralik ist wie aus dem Bilderbuch klassischer Mosel-Rieslinge entsprungen. Auch am Gaumen ist der Wein von einer blitzsauberen Stilistik. Großartiges Spiel zwischen saftiger Frucht, kerniger Weinsäure, verspielter Fruchtsüße und mineralischer Textur. Ein verführerischer Wein, à la bonne heure!

Wir hatten schon die Jahrgänge 2010 bis 2013 im Sortiment, der ‚C.A.!' ist als fast schon ein Klassiker und das zu Recht, denn wie der Gault Millau-Weinguide mal meinte: „Sehr guter Wein, mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis“.

Weingut

Das Weingut Immich-Batterieberg in Enkirch bei Traben-Trarbach an der Mosel verfügt nicht nur über einen außergewöhnlichen Namen, sondern auch über eine lange Geschichte. Erstmals erwähnt wurde es bereits im Jahr 908 n. Chr. und gehört damit zu den ältesten Weingütern der Mosel.

Der Wein

Der Riesling für den ‚C.A.!' (in Anlehnung an den Gründer Carl August Immich) stammt aus Schiefersteillagen, die Rebstöcke sind teilweise wurzelecht und bis zu 60 Jahre alt. 90 Prozent des Weins wird im Edelstahl ausgebaut, zehn Prozent im Holzfass. Nach der Spontanvergärung darf der Riesling sehr lange auf der Hefe lagern, erst im Mai wird er abgezogen und abgefüllt. Winzer Kollmann verwendet keine Enzyme, keine Klärhilfen, keine Schönungen - einfach Riesling.