



Am 10.12.2017 um 18.00 Uhr präsentiert das Weingut „Immich-Batterieberg“ im Rahmen eines exklusiven Eröffnungsabends der Veranstaltungsreihe „Weingut des Monats“ seine Weine zu einem, eigens darauf abgestimmten, 5-Gang-Menü von Küchenchef Matthias Meurer im Romantik Jugendstilhotel Bellevue. Die am Eröffnungsabend präsentierten Weine können Sie anschließend für 2 Monate im Restaurant „Belle Epoque“ genießen.

- Weingut Immich-Batterieberg -



Mit unserem Neuanfang im Weingut Immich-Batterieberg mit dem Jahrgang 2009 möchten wir an den sehr hohen und stilbildenden Qualitätsstand dieses Traditionsgebietes anknüpfen. Für uns eine besondere Herausforderung zwischen Anerkennung der grossen Weine, die hier entstanden sind, eigenen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Vorstellungen und dem Respekt vor den natürlichen Voraussetzungen, die durch unsere Enkircher Spitzenlagen definiert werden – viel Stoff zum Lernen also. Konkret bedeutet das für uns eine noch deutlichere Ausrichtung auf die trockenen Rieslinge, die hier schon immer intensiv gepflegt wurden (auch als in der ganzen Region alles auf süß stand). Wir stehen für einen sehr puren, ungeschminkten und eher kraftvollen Rieslingstil mit reifer, moderater Säure und ausgeprägter Struktur für eine langes Reifepotential – und auch einem gewissen Reifebedürfnis, gerade bei den Spitzenweinen. Unsere Weine werden sowohl im Holzfass, als auch im Edelstahltank, weitgehend ungesteuert ausgebaut und lange auf der Vollhefe belassen. Wir verwenden keine Reinzuchthefen, keine Enzyme, keine Eiweißstabilisatoren und auch keine Klärhilfen. Wir reichern unsere Weine nicht an, konzentrieren und entsäuern nicht und stellen uns damit in die Tradition der Naturweine die bis zur 1971er Weinrechtsreform als „naturrein“ auf der Flasche bezeichnet werden durften.

Wir stehen für Weine mit großem Ausdruck und Persönlichkeit, die die besondere Qualität der Enkircher Schiefersteillagen mit ihren vielen alten Rebstöcken und ihren niedrigen Erträgen widerspiegeln und gerne, vor allem als Jungweine, ihre Unpoliertheit, ihre „Ecken und Kanten“ zeigen dürfen.

Präsentierte Weine

2015 C.A.I. Riesling Kabinet, trocken

2014 Escheburg Riesling

2015 Trabener Zollturm Riesling

1983 Enkircher Batterieberg Riesling, Spätlese

2011 Enkircher Monteneubel Spätburgunder

Weingut des Monats

Am 10.12.2017 um 18.00 Uhr
im Restaurant „Belle Epoque“
Romantik Jugendstilhotel
Bellevue
An der Mosel 11
56841 Traben-Trarbach

Der Eröffnungsabend
inkl. 5-Gang-Menü,
präsentierte Weine,
Mineralwasser und Kaffee
ist zum Preis von 98,00 €
pro Person buchbar

unter

Romantik Jugendstilhotel
Bellevue
An der Mosel 11
56841 Traben-Trarbach
Tel.: 0 65 41 70 30
Fax: 0 65 41 70 34 00
info@bellevue-hotel.de

