



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Immel Riesling trocken

Artikel-Nr.: 1063 11

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Riesling

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Immel Biowein

AUSBAU Die gezielt kühle Gärung und der reduktive Ausbau im Edelstahltank mit kurzer Feinhefelagerung kennzeichnen diesen Wein als echten Allrounder und Alleskönner.

VERSCHLUSS Schraubverschluss BVS

BESCHREIBUNG Schon im Duft erinnert er an frische Aromen von Apfel, Grapefruit und Mandarine, gefolgt von hefigen Noten und Sanddorn. Elegant mit einem leichten Säurespiel und Mineralität zeigt er sich am Gaumen mit toller Länge und dem Geschmack von gelben Früchten.

SERVIEREMPFEHLUNG Passt hervorragend zu leichten Gerichten, wie Meeresfrüchtersotto, Käse mit Fruchtchutney, weißes Fleisch und Salzwasserfischen

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °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 Söhne 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