JUNG
KNOB
LOCH

2022 Immanuel trocken *immanuel*

Bestellnr.: 115

Jahrgang:	2022
Rebzüchter:	Immanuel D
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	13,5 vol.%
Säure:	4,5 g/l
RZ:	7,4 g/l
Verschluss:	Stopfen
Auszeichnung:	Gold AWC, Silberner Kammerpreis

Die Story

Zu Ehren des großen Rebenzüchters **Immanuel** D. trägt unser neuer Rotwein seinen Namen und das Etikett sein Gesicht. Gleichzeitig weist die Bedeutung des Namens Immanuel = „Gott ist mit uns“ hin auf unsere Dankbarkeit für den jährliches Segen den wir ganz praktisch beim Ernten der Weintrauben seit Generationen erleben und bestaunen dürfen.

Vinifizierung

Die Trauben für diesen Rotwein wurden in Handarbeit vorselektioniert und somit im Ertrag reduziert. Nach der Ernte wurden die Trauben über 30 Tage auf der Maische komplett vergoren. Die lange Zeit auf der Maische macht diesen Wein besonders weich und komplex. Anschließend lagerte der Wein noch über 36 Monate zum großen Teil in alten Barriques. Das verleiht unserem Immanuel seine Harmonie und Komplexität.

Weinbeschreibung – Ganzheitlicher Weingenuss für Körper und Seele

Dieser Rotwein besticht durch kraftvolles Rot im Glas, reife Fruchtaromen von Schattenmorellen, wunderbar ergänzt mit der Kraft und Würze von zartem Mokka, Vanille und feinen Tanninen, langer Nachhall, sehr weich und kraftvoll zugleich, ein internationaler Rotwein mit guter Lagerkapazität.

Empfehlung

Trinktemperatur: 15-18°C
passt zu dunklem Fleisch und Käse

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de