

Immelen 2018

SÄSONGEN 2018

En speciell odlingssäsong med torrt väder och många soltimmar där vi bara fick 440 mm regn mot vanliga 700-800 mm.

Plantorna klarade torkan utmärkt och gav ett väldigt bra druvmaterial. Druvorna skördades under perioden 22 september till 6 oktober från våra odlingslägen runt vineriet, Bräcke skola samt Jungs gård. Vid skörd går vi över varje planta två till tre gånger och gör därmed en sortering under plockningen. För Immelen har vi valt sorteringarna med högst intensitet och aromatisk mognad.

VINIFIKATION

Jäsning till 40% på stål samt 60% på nya fat av österrikisk och fransk ek. Vi lät därefter det unga vinet ligga på finjäten i tio månader och utförde batonage en till två gånger i veckan för att vinna munkänsla och förbättra lagringspotentialen. Buteljering sista augusti 2019.

DRUVOR:

90% Solaris, 10% assemblage av olika vinsorter som vi odlar i mindre omfattning

VINMAKARENS NOTERINGAR

Komplexitet och ett stort djup. Brett spann med distinkt tydlig frukt till brödiga, nötiga toner och rostade dofter. Ett välbalanserat spel mellan torrt och fylligt och en stor munkänsla.

VINET & MAT

Passar utmärkt till bland annat skaldjur, pilgrimsmussla, kalv eller ost- och charkbricka.

Serveras vid 12-14 grader

14 % vol. / 75 cl



MIKROKLIMAT

Vårt marina klimat på halvön med Kullaberg längst ut på spetsen har stor påverkan på temperatur, soltimmar och nederbörd och ger en lång odlingssäsong. Våra nordliga breddgrader ger mycket dagsljus under växtperioden, svala nätter mot hösten med fin mognad, aromatisk frukt och frisk syra som följd.

VINODLING

Vi har 14 ha odlingar på tre unika lägen. De äldsta stockarna är från 2006 då 1 ha planterades, därefter har odlingarna utökats med 1 ha med stockar från 2009 2011, 8 ha som planterades 2017 samt 4 ha som planterades 2019. Våra gröna druvsorter är Souvignier Gris, Solaris, Donauriesling, Muscaris, Auxerrois och Johanniter och våra blå druvsorter är Pinot Nova, Cabernet Noir, Rondo, Regent och Spätburgunder. Dessutom har vi ett testfält med 21 unika sorter.

JORDMÅN

Jordarna är heterogena med sand och lera som vilar på den unika bergarten Kullait.

VITIKULTUR

Vi sätter stolthet i att arbeta med vitikulturella metoder som förbättrar jordhälsa, jordstruktur samt bidrar till ökad mångfald i och runt våra odlingslägen. Vi har ört- och blomblandning mellan vinraderna, landskapsträd längs odlingarna samt egen biodling. Läs gärna mer på kullabergs.se.

VINGÅRDEN

Verksamheten drivs av vår vinmakare K Felix G Åhrberg tillsammans med ett engagerat team och våra tre konsulter Robert Steidl (professor i oenologi vid Klosterneuburg, Österrike), Michaela Fischer (diplomerad vitikulturist och oenolog, Elsenburg College, Stellenbosch) samt Franz Schuster oenolog utbildad på Klosterneuburg. Förutom vin producerar vi även torr äppelcider samt olika ädeldestillat av frukt.

KULLABERGS