★★★

Immich-Anker

Kontakt
Am Steffensberg 19
56850 Enkirch
Tel. 06541-6230
https://mosel.net/
immich-anker@mosel.net

Besuchszeiten
täglich 9-18 Uhr,
Vinothek, Ferienwohnung & Gästezimmer,
Weinautomat 24/7

Inhaber
Daniel S. Immich
Kellermeister
Daniel S. Immich
Rebfläche
3,5 Hektar
Produktion
23.000 Flaschen

Daniel Immich führt das Weingut im Zentrum von Enkirch seit 2009. Selbstverständlich war diese Entscheidung nicht, denn er studierte erst Politik, Betriebswirtschaft, Englisch und Germanistik, arbeitete in England, machte ab 2007 eine Winzerausbildung bei Clüsserath-Weiler und den Bischöflichen Weingütern. Die Familie kann ihre Weinbaugeschichte bis ins Jahr 1425 zurückverfolgen, was nicht bedeutet, dass nicht auch neue Ideen umgesetzt werden. So hat Immich, der ausschließlich Riesling anbaut, alte Flächen rekultiviert und eine schonende Weinpresse angeschafft, er investierte auch in Edelstahltanks. 3,5 Hektar werden bewirtschaftet, in den Enkircher Lagen Zeppwingert, Monteneubel, Herrenberg, Marrwingert, Eschewingert, Steffensberg, Eisbruch und Kanzel. Die Weine vergären teils spontan, auf die Zugabe von Enzymen verzichtet man. Dank seiner Erfahrungen hat Daniel Immich auch im Export Erfolge vorzuweisen; die USA sind ein wichtiger Markt geworden. Neben einer Vinothek und einem Weinautomaten sind Ferienwohnung und Gästezimmer zu erwähnen.

Kollektion

Der Schaumwein ohne Dosage weist eine sehr feine, kühle Frucht mit Anklängen an kandierte Zitrone auf: Er ist sehr straff, spiegelt den Jahrgang 2021 sehr gut wider, hat dank 50 Monaten Hefelager beachtliche Fülle erhalten. Puristisch wirkt der Pure Slate, ein Riesling mit wenig Alkohol, aber viel Präzision. Ganz anders der trockene Kanzel-Riesling: Stoffig, würzig, stimmig. Noch deutlich zu jung ist der Felsenanker-Riesling, sehr trocken, hat viel Potenzial. Bereits zugänglich ist die Löwenbaum-Spätlese, die eine relativ verhaltene Süße besitzt, schlank, aber auch enorm saftig ausfällt. Die Auslese besitzt eine feine, an Apfel und Mirabellen erinnernde Aromatik, in der auch ein Hauch von Zitrusfrüchten mitspielt. Sie wirkt deutlich süßer als die Spätlese, ist aber ebenfalls sehr animierend.

Weinbewertung

89 2021 Riesling Sekt brut nature „1425“ „zero dosage“ Monteneubel | 12 %/18,- €
88 2021 Riesling Sekt brut „1425“ Enkircher Monteneubel | 12 %/15,50 €
85 2025 Riesling trocken „I-A“ | 12 %/10,- €
86 2025 Riesling trocken „Eisbruch“ | 12 %/13,- €
87 2025 Riesling trocken „Alte Reben“ Enkircher bei der Kanzel | 12,5 %/13,50 €
87 2025 Riesling „Alte Reben P(ure) S(late)“ Enkircher Steffensberg | 11 %/14,- €
87 2025 Riesling trocken „Felsenanker“ Enkircher Monteneubel | 12 %/13,- €
84 2025 Riesling halbtrocken „I-A“ | 11,5 %/9,- €
85 2025 Riesling „feinherb“ „Grauschiefer“ | 11 %/12,50 €
86 2025 Riesling Kabinett „feinherb“ „Eschewingert“ | 11 %/13,-- €
87 2025 Riesling halbtrocken „Liebling vom Chef“ Enkircher Marrwingert | 12 %/13,50 €
87 2025 Riesling Spätlese Enkircher im Löwenbaum | 8,5 %/13,- €
89 2025 Riesling Auslese Enkircher Steffensberg | 7,5 %/15,- €

IMMICH ANKER