



## KALIBER 36



### 2012 KALIBER 36 SPÄTBURGUNDER

Pinot Noir ist ein Medium, das ein wunderschönes Werk zwischen Himmel und Erde vollbringt. Du weißt nie, was Du bekommst. Opulenz oder Kargheit? Fleisch oder Knochen? Wasser oder Blut? Wahrheit oder Dichtung?

Kaliber 36 habe ich unfiltriert gefüllt. Er bringt ein helles Granatrot ins Glas. Der Nase kündigt er ein tektonisches Beben an, im Vordergrund stehen die balsamischen Elemente: Da ist Wacholder, Graphit, Kirsche, Himbeere, Lorbeerblatt, Weihrauch, Gewürznelke, Leder, Zedernholz, Schinken, Rosmarin und schwarze Johannisbeere. Im Trunk wirkt der Spätburgunder frisch und elegant, schlank gebaut mit einer Wespentaille à la Audrey Hepburn in Breakfast at Tiffany's. Im Mund tritt der Wein raumgreifend auf, Frucht und Säure sind engmaschig miteinander verwoben, die Gerbstoffe spielen ein raffiniertes Spiel zwischen Seidigkeit und Präzision. Das Holz ist kaum spürbar, der Wein hat es förmlich in sich aufgesaugt und wird Kaliber 36 auf seinem Lebensweg für viele, viele Jahre begleiten. Dieser Rotwein schlägt sich eindeutig auf die Seite des klassischen Burgunders, hier gibt es kein sowohl als auch, kein von allem ein bisschen. Hier muss man sich entscheiden: Zu mir oder zu dir?

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer  
Rheinhöhe u. Sonnenhang / 120-150 m üNN

**REBSORTE:** Spätburgunder

**JAHRGANG:** 2012

**BODEN:** Sand, Muschelkalk

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

Triebspitzen einwickeln, Entblätterung der  
Traubenzone, Ertragsreduzierung, Ernte in  
mehreren Durchgängen

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im  
traditionellen Holzfass und neuem Barrique bis zur  
Abfüllung, 6 Monate Flaschenreifeung



**KALIBER**

**36**



### **2011 KALIBER 36 SPÄTBURGUNDER**

Farblich kommt hier ein transparenter Verlauf von Granatrot und Zinnober zum Vorschein. Es ist ein kühles rot, keine oxydativen Noten trüben den Anblick, von Überreife keine Spur. Kaliber 36 flutet Himbeere, Schokolade, Kakaopulver, Johannisbeergelee, Kirsche und Walderdbeere an die Nase. Sein Extrakt ist kein Sediment, das sich behäbig auf die Zunge legt, sondern luftige Frische transportiert und einen fulminanten geschmacklichen Informationsgehalt freisetzt. Dieser Spätburgunder qualifiziert sich mühelos für die Schwergewichtsklasse. Wer den Vergleich sucht, möge sich gerne an Burgund orientieren, aber der Blick darf weiter schweifen – vielleicht nach Kalifornien, Oregon, Neuseeland oder eben Ingelheim. Denn Terroir ist immer auch eine Erfahrungssammlung der Akteure in Weinberg und Keller, die in das Winemaking einfließt. Unser Kaliber 36 geht locker und unverkrampft ans Werk. Dieser Wein darf sein was er ist, und nicht, was er sein soll. Sein Holz dient nur als Hülle, es ist wie ein Kokon, eine stoßsichere Verpackung, die den Wein eines Tages schlüpfen lässt. Es konserviert den wertvollen Fruchtkern der Ingelheimer Reben.

---

**ANBAUGEBIET / LAGE / HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer Sonnenhang u. Rheinhöhe / 60-150 üNN

**REBSORTE:** Spätburgunder

**JAHRGANG:** 2011

**BODEN:** Muschelkalk, Sand

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

Triebspitzen einwickeln, organischer Dünger, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Ernte in mehreren Durchgängen

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 18 Tage, z.T. mit Rappen und Rebholz, 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass und neuem Barrique bis Abfüllung, 6 Monate Flaschenreifung



**KALIBER**

**36**



### **2010 KALIBER 36 SPÄTBURGUNDER**

Farblich bringt dieser Wein ein changierendes, transparentes Ziegelrot ins Glas. In diesem Spätburgunder sind alle Fruchtinformationen, die sich in den Weintrauben aus den Lagen Sonnenhang und Rheinhöhe im Verlauf des Jahres 2010 aufkonzentriert haben, in ein extrem dynamisches Weinerlebnis transformiert worden. Katarakte von Granatapfel, Pfeffer und Anis rauschen über die Zunge, mitreißende Kaskaden von Rauch, Speck, Lorbeer, Cardamom, Veilchen, Himbeere und Thymian folgen. Das Ganze mündet in Stromschnellen von kultivierter Fruchtsäure, die dem Wein ein dynamisches und langanhaltendes Finale schenken. Kaliber 36 ist ein Spätburgunder, der von feinsinnigen, zarten Gerbstoffen getragen wird, die sich mit einer Spur Kastanienhonig und Kakaopuder auf der Zunge paaren. Ein reifer Wein, ohne Fett und Opulenz. Hier sprechen die nackten Tatsachen.

---

**ANBAUGEBIET / LAGE / HÖHENMETER:**

Deutschland / Rheinhessen / Ingelheimer  
Sonnenhang u. Rheinhöhe / 60-150 üNN

**REBSORTE:** Spätburgunder

**JAHRGANG:** 2010

**BODEN:** Muschelkalk, Sand

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

Triebspitzen einwickeln, organischer Dünger, Entblät-  
terung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Ernte in  
mehreren Durchgängen

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 18 Tage, z.T. mit Rappen und Rebholz,  
12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass und neu-  
em Barrique bis Abfüllung, 6 Monate Flaschenreifung