



## KALIBER 12



### 2013 KALIBER 12 SPÄTBURGUNDER

Zuerst kommt ein funkelnndes Granatrot zum Vorschein, so transparent, dass man durch das Glas bequem die Zeitung lesen könnte. Aber dafür habe ich diesen Wein nicht gemacht, er ist für etwas anderes geschaffen. Seine Informationen teilt Kaliber 12 zunächst durch Düfte mit, die an Sauerkirsche, Veilchen, Kamille und ein Fichtennadeln erinnern. Auch an Zedernholz, Rosen und schwarzen Pfeffer. Es ist ein schwebender, verführerischer Grundton, der sich der Nase mitteilt. Dann kommt der Gong. Eine tonnenschwere Leichtigkeit, die zwischen Zwielight und Ernsthaftigkeit hin- und herpendelt, belagert den Mundraum. Ein agiler Fruchtsäurestrom dekonstruiert die Eindrücke und setzt sie immerfort neu zusammen. Alles fließt. Intensive Cassis-Momente spenden Saft und Kraft. Mit Biss und Zärtlichkeit punktiert dieser Pinot Noir die Zunge und stellt auf unverwechselbare Weise fest, dass in der Brust des Spätburgunders immer zwei Herzen schlagen. *Sie küssten und sie schlugen ihn.* Kaufen!

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer  
Schlossberg/ 160 m üNN

**REBSORTE:** Spätburgunder

**JAHRGANG:** 2013

**BODEN:** Kalkmergel, Lösslehm

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

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

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im  
traditionellen Holzfass bis zur Abfüllung, 6 Monate  
Flaschenreifung