

KALIBER

48



*Last thing I remember I was
running for the door.
I had to find the passage back
to the place I was before.
'Relax', said the nightman,
'we are programmed to receive.
You can check out any time you like,
but you can never leave.'*
(The Eagles. Hotel California)

2013 KALIBER 48 SPÄTBURGUNDER

Sein Ziegelrot leuchtet wie ein historischer Klinkerbau der Backsteingotik. Aus der Oberfläche strömen Ideen von Tomatenmark und Karamell, von Pferdesattel und Orangeblüte, von Himbeere und Bleistift. Da ist frisch gerösteter Toast, Rhabarber, Brennnessel, Erbse und Geranie. Kaliber 48 blickt einen erst einmal etwas distanziert über die Schulter an und zeigt sich von seiner dunklen, balsamischen Seite mit Teer, Blut, Harz, Sandelholz und Pfeffer. Aus der Brandung seiner Aromenwellen lösen sich Jod, Tang, Gischt und Salz, die dieser grenzgängerische Pinot Noir den maritimen, vom kalk geprägten Sedimenten des Ingelheimer Schlossbergs verdankt – jeder Schluck ist wie ein Tag am Meer. Mit einem klaren und messerscharf konturierten Profil arbeitet sich der Wein über die Zunge. Dabei geht er mit einer energisch-expressiven Fruchtsäure ans Werk, die ihm jede Menge Vitalität verleiht, dabei gänzlich trocken wirkt und mit äußerst zivilisiertem Tannin auftritt. Zwischen den Schlucken öffnen sich fruchtsüße Oasen am Gaumen, die eine erfrischende und gleichermaßen wärmende Wirkung entfalten. Kaliber 48 operiert im oberen Bereich der Möglichkeiten, hier gibt es nur ein entweder, oder – das ist das janusköpfige Gesicht des Spätburgunders, das Ying und Yang dieses verwunschenen und verträumten Weines.

Kaliber 48 operiert im oberen Bereich der Möglichkeiten, hier gibt es nur ein entweder, oder – das ist das janusköpfige Gesicht des Spätburgunders, das Ying und Yang dieses verwunschenen und verträumten Weines.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Sonnenhang „Haun“ / 150 m üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2013

BODEN: Muschelkalk

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

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

VINIFIZIERUNG:

Maischegärung 18 Tage mit 100% Rappen,
18 Monate Ausbau im Barrique 2. Belegung
bis Abfüllung, 9 Monate Flaschenreifung