



KALIBER 21



2016 KALIBER 21 WHITE WEDDING

Eine supermineralische Steinschlagnase, umhüllt vom Duft weißfleischiger Früchte bricht aus dem Glas. Da sind Birnenaromen, Brot, allerlei Gebäck, feuchtes Moos, duftender Heuschaber und ein hübscher Holzakzent, den ich White Wedding auf den durchtrainierten Leib geschneidert habe. Eine Idee von Vanille spendet zarten Flaum – ein apartes Weißweinerlebnis, kühl, elegant und lasziv – wie Marlene Dietrich mit Zigarettenspitze, Paillettenkleid und Federboa.

Im Mund wirkt Kaliber 21 schön dicht und lang, seriös und würzig bis in die Spitzen. White Wedding ist ein erwachsenes Weißweinerlebnis ohne verschnörkelte Fruchtallüren. Alles ist straight, trocken bis ins Mark, kräuterig und mit festen Fruchtsäuremuskeln durchsetzt, die bei jedem Schluck frische Energie liefern.

White Wedding ist eine Cuvée mehrerer Rebsorten, die auf den kalkreichen Standorten rund um Ingelheim zu Hochform auflaufen. Durch die Assemblage mag jede einzelne etwas von ihrem ursprünglichen Charakter verlieren, insgesamt gewinnt der Wein durch die Transformation aber an Ausdruck und Statur. Aus diesem Grund ist White Wedding auch ein kongenialer Essensbegleiter, wenn die Reichweite reinsortiger Weißweine nicht mehr ausreicht, um einem Gericht so richtig die Krone aufzusetzen.

Kaliber 21 ist jetzt schon gut, noch besser in einem Jahr.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg u. Sonnenhang/ 130 – 160 m üNN

REBSORTE: Chardonnay, Viognier, Grauburgunder

JAHRGANG: 2016

BODEN: Tonmergel, Lösslehm, Kalkverwitterung

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Triebspitzen nur 1 mal Gipfeln, Entblätterung der
Traubenzone, Ertragsreduzierung

KELLER:

statische Sedimentation über Nacht, Gärung im Edelstahl,
Gärung u. Ausbau Chardonnay (25%) im neuen Barrique,
Vollhefelager bis Abfüllung
