



KALIBER

48



2014 KALIBER 48 SPÄTBURGUNDER

Hier schimmert ein transparentes Ziegelrot im Glas. Je größer die Kaliber, desto feiner der Spätburgunder. Es ist schon ein wenig paradox – normalerweise geht es ja genau anders herum. Im ersten Moment mag man von der Zurückhaltung des Duftes überrascht sein, es gibt keine Druckwellen, die brachial über einem zusammenschlagen. Hier sind die leisen Töne angesagt – Spätburgunder eben. Die große Diva unter den Rotweinen muss nicht laut singen, um die Herzen zu erobern. Am Gaumen arrangiert sich Kaliber 48 sofort mit einer zärtlichen Fruchtsüße, von der ein warmes Geschmacksgefühl ausgeht. Dabei ist der Wein selbstverständlich knochentrocken. Vielleicht ahnt ihr auch Tannennadeln, Bündnerfleisch, Pfifferlinge, Liebstöckel, Tabak, Feigen, Cassis, Kirschen, Lilien und Mon Cherie. Die Beeren haben 2014 eine prima Säure geliefert und mindestens ebenso feines Tannin. Erfrischend, aber weich die Eine, reif und rund das Andere. Kaliber 48 pirscht sich langsam an den Gaumen heran und etabliert sich dort mit Kakao, Leder und Karamellnoten und macht sich nach einem längeren Aufenthalt mit nonchalanter Lässigkeit aus dem Staub. Nichts wirkt pelzig, filmbildend oder adstringierend. Der Wein flutscht ganz wunderbar über die Zunge. Man kann förmlich spüren, dass ich die Maische nur von Hand bewegt und dem Wein jegliche Pumpvorgänge erspart habe, um die Geschmacksfracht des Ingelheimer Sonnenhangs möglichst ohne Interferenzen erst ins Fass und später in die Flasche zu bekommen. Mit Kaliber 48 möchte ich die Fans des Spätburgunders an der Faszination des Ingelheimer Terroirs teilhaben lassen. Viel Freude damit!

Bitte dekantieren.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Sonnenhang „Haun“ / 220 m üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2014

BODEN: Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0 g/L RZ

WEINBERG:

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

KELLER:

Maischegärung 18 Tage mit 100% Rappen, 18 Monate Ausbau
im Barrique
