

KALIBER

16



2015 KALIBER 16 ST. LAURENT

Dunkler Kern mit granatroten Rand. In der Nase eine feine Zedernholz-Bleistift-Nuance und viel dunkler Kakao. Dazu eine saftige Portion Kirsche, Quittenkompott, Haselnuss, Menthol und etwas Zimtduft sowie Tomatenmark und rote Paprika. Feine Säureadern sorgen für einen frischen Kick am Gaumen. Die reifen Gerbstoffe von Kaliber 16 sind vollständig integriert und spendieren einen eleganten, nachhaltigen Biss. Dieser Sankt Laurent ist fein gereift, tritt mineralisch geprägt und ohne Primärfruchtigkeit auf. All das macht ihn zu einem insgesamt aparten, auf seine Weise kühl und nobel agierenden Rotwein. Herrlich zu Lammkeule mit Rosmarin oder gegrillten Sardinen.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 120 m üNN

REBSORTE: St. Laurent

JAHRGANG: 2015

BODEN: Kalkmergel, Ton, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

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

KELLER:

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