

KALIBER

19



2018 KALIBER 19 GRAUBURGUNDER

Gelbgold mit rötlichen Reflexen. Kaliber 19 ist ein echter Hingucker, denn 2018 ist wieder ein gutes Quantum der Pigmente aus den Beerenhäuten direkt in den Wein übergegangen. Zarter Birnen- und Quittenduft, etwas Mandeln und Löwenzahnblüte. Im Mund schön entspannt, weich, und samtig mit dezent agierenden Fruchtsäurespitzen. Der Grauburgunder zeigt sich als ein aromatisch ausgewogener Wein, der sich zu vielen Gelegenheiten auftischen lässt. Zu klassischer Gans, Champignon-Risotto mit gedünstetem Chicorée, Kabeljau auf Erbsenpüree.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 160 m üNN

REBSORTE: Grauburgunder

JAHRGANG: 2018

BODEN: Kalkmergel, Ton, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

radikale Ertragsreduzierung, selektive Traubenlese

VINIFIZIERUNG:

Lange Maischestandzeit, statische Sedimentation
über Nacht, Spontangärung und Ausbau im
traditionellen Holzfass, Vollhefelager bis zur
Abfüllung