

**KALIBER****20****2016 KALIBER 20 BROWNING BABY**

Blickdichtes Granatrot. Der Wein duftet waldfreuchtig nach Brombeere und Holunder. Es klinken sich Nuancen von Parmaschinken ein, Zigarrenkiste, Jod und Jute, Balsamico, Harz und Speck, sowie Paprika und Cassis ein. Mehrdimensionale Fruchtschichten tapezieren den Mundraum mit Schwarzkirsche, Süßholz, Sternanis und Lakritz. Eine fein ziselierte Fruchtsäure illustriert den Gaumen wie ein Sternschnuppenregen. Kaliber 20 zeigt sich als ein in jeder Hinsicht grandios gereifter Rotwein, dessen Zukunft gerade erst begonnen hat. Da ist kein Ziehen, Zerren, Schleifen und kein Schmirgeln, Browning Baby läuft wie auf Schienen und schleicht einem die Gurgel auf Samtpfoten hinunter. Elegant und dicht, dabei lässig und ganz locker. Das alles mündet in ein saftig-erquickendes intensives Finale. Zu Lammragout mit Ras el-Hanout.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg u. Rheinhöhe / 120-150m üNN

REBSORTE: 20% Spätburgunder, 0%
Dornfelder, 80% X&Y

JAHRGANG: 2016

BODEN: Tonmergel, Sand, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: 0 g/l

WEINBERG:

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

KELLER:

Maischegärung 14 Tage, 18 Monate Ausbau im
traditionellen Holzfass und neuen Barrique