

KALIBER  
**21**



**2018 KALIBER 21 WHITE WEDDING**

Strohgelb. Duft nach kleinen weißen Blüten, Mirabelle, Birne und Ananas, Gebäck und Quark. Auch Honignoten und angeschnittener Apfel. Am Gaumen mit treibender Kraft, die ihre Energie aus einer bestens integrierten, weich-fließenden Fruchtsäure bezieht. Kaliber 21 wirkt am Gaumen wohlproportioniert und überzeugt mit einer schönen Linienführung durch ein langes Hefelager und subtilen Holzeinsatz. White Wedding wächst auf den kalkgeprägten Lagen Ingelheims, das bestimmt seine Identität, dem Wein wohnt allerdings auch ein südlicheres Temperament inne; es könnte auch ein Weißwein von der Rhône sein .

Gut zu Brie und Ziegenkäse, Gemüsecurry, Fisch aus dem Meer.

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

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

**REBSORTE:** Chardonnay, Viognier, Grauburgunder

**JAHRGANG:** 2018

**BODEN:** Tonmergel, Lösslehm, Kalkverwitterung

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

Triebspitzen nur einmal Gipfeln, Entblätterung der  
Traubenzone, Ertragsreduzierung

**KELLER:**

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