



KALIBER

24



2016 KALIBER 24 FRÜHBURGUNDER

Durchscheinendes Granatrot. Im Duftbild tauchen Nuancen auf, die an Sauerkirsche, Pfifferlinge, Herbstlaub und luftgetrockneten Schinken erinnern. Auch Pinienduft, Cassis, Bleistiftspäne, Kakao, Chicoree und ein Hauch kalter Kamin sind dabei. Seine Primärfruchtigkeit hat Kaliber 24 weitgehend abgelegt. Dafür kontert er am Gaumen mit einem vielschichtigen Aromen-Mix aus Preiselbeeren, Malz, Bitterschokolade, Granatapfel, Tomatenmark und einem cremigen Mundgefühl, das dieser Frühburgunder einem eleganten, seidigen Tannin und seiner bestens integrierten Fruchtsäure verdankt. Im Finale setzt sich Kaliber 24 mit feinsten Fruchtsüße und herb-würzigen Geschmacksmomenten raumgreifend in Szene.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 140 m üNN

REBSORTE: Frühburgunder

JAHRGANG: 2016

BODEN: Tonmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Später Laubschnitt, Entblätterung der
Traubenzone, Ertragsreduzierung

VINIFIZIERUNG:

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