



KALIBER

25



2017 KALIBER 25 CHARDONNAY

Kräftiges Strohgelb. Für die Nase gibt es Anklänge von Brioche und Blätterteig, Birne und Ananas sowie feine Honignoten. Im Hintergrund des Duftgeschehens tauchen Lindenblüte, Kamille und Zitronenschale auf. Kaliber 25 liefert mit seinem langen Hefelager und dem balancierten Holzeinsatz einen deutlichen französischen Akzent. Von klar akzentuierter Fruchtsäure ist reichlich vorhanden, denn ein richtiger Chardonnay braucht sie, um eines Tages das zu werden, was er sein soll: ein Wein, der über die volle Distanz geht. Kaliber 25 hat Potenzial für viele Jahre. Die kalkreichen Böden des Ingelheimer Terroirs haben den Trauben Struktur und Finesse gegeben, aber keine Überreife und nur soviel Zucker wie nötig, um auf 12,5 Prozent zu kommen. Das reicht! Perfekt zu allem, was aus dem Wasser kommt: Forelle, Hecht, Zander, Saibling, Seezunge, Steinbutt.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/
Ingelheimer Schlossberg/ 140 m
üNN

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2017

BODEN: Tonmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Triebspitzen nur einmal Gipfeln,
Entblätterung der
Traubenzone, Ertragsreduzierung

KELLER:

statische Sedimentation über Nacht, Gärung
u. Ausbau im Barrique, Vollhefelager bis
Abfüllung