

KALIBER

48



2016 KALIBER 48 SPÄTBURGUNDER

Sattes Granatrot. Variantenreiches Duftspiel mit Ahnungen von Waldhimbeere, Kirsche, Cassis, Holunder, Eukalyptus und Schokolade. Auch luftgetrockneter Schinken. Pilze, Herbstlaub, Eisen und Rost. Kaliber 48 breitet sich wellenförmig im Mundraum aus und sorgt für weiche, warme Eindrücke, die an allerlei Kräuter, Harz, Malz und Asphalt erinnern. Der Wein ist intensiv und zart zugleich und präsentiert sich mit einer schmelzenden Tanninstruktur, die Hand in Hand mit einem maßgeschneiderten Kostüm aus reifer Fruchtsäure geht. Kaliber 48 setzt jede Menge pointierte aromatische Akzente, wirkt finessenreich, entschleunigt, fast schwerelos. Perfekt zur Meditation und knisterndem Kaminfeuer.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Sonnenhang „Auf dem Haun“ / 200 m üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2016

BODEN: Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0 g/l Restzucker

WEINBERG:

Triebspitzen einwickeln, Entblätterung der
Traubenzone, radikale Ertragsreduzierung, Ernte in
mehreren Durchgängen

KELLER:

Maischegärung 18 Tage mit 100% Rappen, 12 Monate
Ausbau im Barrique