



KALIBER

48



2011 KALIBER 48 SPÄTBURGUNDER

Im Glas steht ein tiefsattes Granatrot mit schwarzem Kern. In der Nase wirkt der Wein noch ein wenig verschlossen. Lederschuhe. Es riecht nach warmer Erde. Mother earth is calling. Dann setzen sich Rosmarin, Thymian, Minze und Basilikum in Bewegung. Lavendel und Zedernholz, Anis, Lakritz und ein attraktiver Hauch Dachboden folgen. Grüne Momente und die Erfahrung der Reife spielen miteinander, sie polarisieren Kaliber 48 im besten Sinne und geben dem Wein einen ganz eigenständigen, avantgardistischen Auftritt am Gaumen. Da sind maritime Anklänge, die an einen Tag am Strand erinnern, an Steine, Jod und Algen, an salzige Meeresluft. Es geht weiter mit Blutorange, Kiefernharz, Piment, Geranie und Tomatensugo. Mit Blut, Rost und Fleisch. Das sind die Masken des Spätburgunders – das Alpha und Omega dieser extraterrestrischen Rebsorte.

Ps: I love you!

ANBAUGEBIET / LAGE / HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer Sonnenhang „Haun“ / 150m üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2011

BODEN: Muschelkalk

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

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

VINIFIZIERUNG:

Maischegärung 18 Tage mit 100% Rappen, 18 Monate Ausbau im Barrique 2. Belegung bis Abfüllung, 9 Monate Flaschenreifung