

## KALIBER 12



### 2014 KALIBER 12 SPÄTBURGUNDER

Farblich bewegt sich mein kleiner Pinot Noir mit seinem durchscheinenden granat- bis ziegelroten Farbton durchaus im Normalbereich, denn eine gewisse Transluzenz ist bei Weinen dieser Rebsorte ja nichts Ungewöhnliches. Doch zur Beruhigung, liebe Anhänger der wahrscheinlich unberechenbarsten roten Rebsorte der Welt, Kaliber 12 legt auf der nach oben offenen Richterskala ein tektonisches Beben der Stärke 6 am Gaumen hin. Aus dem Duftbild dieses Pinots isolieren sich Eindrücke, die an Himbeere, Kirsche und Vanille erinnern, an Bittermandel, sowie Trockenpflaume, Nelken, Bleistiftspäne, Rauch und Speck. Da ist Schokolade, jede Menge schwarzer Pfeffer und herzlichst grüßt das große Holz. Wer also für seine verwöhnte, und mit allen Wassern gewaschene Burgundernase die große Duftoper sucht, liegt hier genau richtig\*.

Im Mund argumentiert der Wein knochentrocken, wie es sich gehört, und wenn sich aus seinem Geschmacksgefüge einzelne Fruchtsüße-Moleküle lösen und für balsamische Entspannung sorgen, dann hat mein Spätburgunder einen richtig guten Job gemacht. Das wirkt dann, als öffneten sich kleine Lichtungen am Gaumen. Kaliber 12 – das ist Minimal Art zum Trinken.

\*Kaliber 12 muss sich vor dem Genuss natürlich erst einmal warmspielen. Geben Sie ihm bitte 30 Minuten Luft vor seinem Auftritt.

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer  
Schlossberg/ 160 m üNN

**REBSORTE:** Spätburgunder

**JAHRGANG:** 2014

**BODEN:** Kalkmergel, Lösslehm

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

Triebspitzen einwickeln, Entblätterung der  
Traubenzone, Ertragsreduzierung, Ernte in zwei  
Durchgängen

**VINIFIZIERUNG:**

Kaltmazeration 5 Tage, Maischegärung 14 Tage, 12  
Monate Ausbau im traditionellen Holzfass bis zur  
Abfüllung, 6 Monate Flaschenreifung