



KALIBER 16



2013 KALIBER 16 ST. LAURENT

Dieses Kaliber ist ein 360-Grad-Panorama zum Trinken, Cinemascope im Breitwandformat. Aber das Schönste an ihm ist, dass es wie in einer Fortsetzungsgeschichte immer weiter geht, dass sich die Impressionen stets neu konfigurieren. Aus den Tiefen seiner Seele tauchen Backpflaumen auf, schwarzer Pfeffer im Jutesack, Bleistiftspäne aus dem Spitzer, gezupfte Geranienblätter vom Balkon, Sauerkirschen, Tomatenblätter, Lakritz, Orangenschale, getrocknetes Blut, Rindfleisch, Rost, Rhabarber, eine Spur Vanille, Toastbrot, Cardamom, Erdbeere ... ein *perpetuum mobile*. Jeder Schluck ist anders, aber immer trocken wie Kakaopulver. Und dabei differenziert bis an die dritte Stelle hinter dem Komma. Sein Trinkfluss wird durch eine ausgeklügelte Fruchtsäure bereichert, die zusammen mit einer guten Portion runder Gerbstoffe wie selbstverständlich die richtigen Hebel in Bewegung setzt, um noch mehr Dynamik in das Geschmacksgeschehen zu bringen. Trotz aller Fülle ist Kaliber 16 alles andere als ein Belagerungszustand für die Sinne, sondern strahlt eine angenehme, kühle Frische aus.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 120 m üNN

REBSORTE: St. Laurent

JAHRGANG: 2013

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

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

VINIFIZIERUNG:

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im
traditionellen Holzfass und neuen Barrique bis zur
Abfüllung, 12 Monate Flaschenreifung