



KALIBER 19



2015 KALIBER 19 GRAUBURGUNDER

Der aktuellen Ausgabe meines Grauburgunders kann ich glücklicherweise wieder einen leicht rötlichen Pigmentschleier bescheinigen, den ich durch eine gewisse Mazerationszeit der Maische gewonnen habe. Der zarte rotgoldene Farbton ist ein Tribut an die reifen Trauben mit ihren herrlich gesunden Beerenhäuten, die wir im Herbst geerntet und in kleinen Kisten nach Hause gebracht haben, damit sie unterwegs keinen Schaden nehmen und sich voreilig in unkontrollierbare fermentative Prozesse stürzen. Kaliber 19 ist alles andere als ein Vertreter der ölig-schweren Grauburgunder-Schule, wie sie in den südlicheren Weinbaugebieten Deutschlands gepflegt wird. Meinem Grauburgunder habe ich nach der alkoholischen Gärung noch ein ausgedehntes Hefelager zur Tiefenentspannung angedeihen lassen. Jetzt strotzt er vor Kraft und Frische und bringt eine Menge Eleganz ins Spiel – selbstverständlich ohne Fett auf den Hüften oder anderen störenden Pölsterchen. Im Duftbild paaren sich punktgenau gesetzte Aromen, die ich mit Thymian, Birne, Seetang, Jod und Austern assoziiere – überhaupt scheinen maritime Sedimente in diesem Wein eine Rolle zu spielen – die Rebstöcke haben dieses Geschmacksmosaik direkt aus den vom Muschelkalk geprägten Lagen Ingelheims herausgefräst.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 150 m üNN

REBSORTE: Grauburgunder

JAHRGANG: 2014

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Entblätterung der Traubenzone, radikale
Ertragsreduzierung, selektive Traubenlese

VINIFIZIERUNG:

Lange Maischestandzeit, statische Sedimentation
über Nacht, Gärung und Ausbau im traditionellen
Holzfass, Vollhefelager bis zur Abfüllung