



## KALIBER 20



### 2012 KALIBER 20 BROWNING BABY

Das Baby präsentiert sich dieses Mal als ein ganz beeriger Typ. Jede Menge Brombeeren spielen ein intensives Solo und geben den Auftakt zum Trinkvergnügen. Ins das Duftkonzert mischen sich Holundersaft, fette Kirschen und schwarze Johannisbeeren, gefolgt von Zwetschgen, minzigen Reflexen, Asphalt und Anis, Zedernholz und Pfeffer. Ahnungen von sonnengewärmter Erde wallen aus der rotschwarzen Flut und liefern herzhaft Bässe. Für die Nase inszeniert Browning Baby die große Oper, am Gaumen tritt der Wein aber, ich würde sagen, eher kammermusikalisch orientiert auf. Kaliber 20 liefert mit seinem ausgeklügelten Fruchtsäurespiel eine ebenso detaillierte wie eindringliche Performance. Der Auftritt ist von vorne bis hinten trocken und geht eine Liaison mit einer gut abgestimmten Partie griffiger Gerbstoffe ein, die dem Trinkfluss einen kräftigen Grip und einen langen Nachhall am Gaumen geben. Dem Wein habe ich eine Holzpassage gegönnt, um ihn zu zähmen. Noch knabbert er ein wenig an der ihm zugedachten Dosis, die sie sich in absehbarer Zeit komplett in das Geschmacksgeschehen eingebunden haben wird, damit Kaliber 20 seine intensive Würze als kongenialer Essensbegleiter zum Programm machen kann.

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer  
Schlossberg u. Rheinhöhe / 60-120m üNN

**REBSORTE:** 20% Spätburgunder, 0%  
Dornfelder, 80% X&Y

**JAHRGANG:** 2012

**BODEN:** Kalkmergel, Sand, Lösslehm

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

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

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 14 Tage, 18 Monate Ausbau im  
traditionellen Holzfass und neuen Barrique bis zur  
Abfüllung, 18 Monate Flaschenreifung