

KALIBER
21



2014 KALIBER 21 WHITE WEDDING

Diesem Wein wohnt eine südliche Spur inne. So eine Art weißer Blend von der Rhône – nur eben aus Ingelheim am Rhein. Der Wein duftet ganz anders als er schmeckt ... Ein sehr vielseitiges Spektrum öffnet sich der Nase: Birnenduft, Thymian, Heidekraut, ätherische Öle, ein entfernter Pinienwald, Pilze, Heu und Kamille, auch Jasmin und Rose. Im Mund zeigt White Wedding hinter seiner Fruchtigkeit auch einen noblen Hauch feinsten Bitterkeit, der kräftige Alkohol steigert das Vergnügen. Und doch ist das Ganze mehr als die Summe seiner Bestandteile. So etwas gedeiht und wächst erst im Weinberg heran und dann wird es zu dem, was ich mir wünsche und vorstelle. Kaliber 21 ist kein Abbild, sondern ein eigener Charakter – ein Unikum, das aus bekanntem Terroir in unbekanntes Terrain vorstößt. Der Wein ist praktisch komplett durchgegoren – keine Korrektur, kein Make up, nichts. Seine Frische und Direktheit verdankt White Wedding Trauben, die ich zur rechten Zeit – vor dem großen Regen* geborgen und ins Trockene geholt und ihm einen eleganten Maßanzug inklusive eines Wellnessaufenthaltes im kleinen Holz auf den Leib geschneidert habe. Jetzt ist alles auf dem Punkt.

*Sintflut!

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg u. Sonnenhang/ 130 – 160 m üNN

REBSORTE: Weissburgunder, Viognier,
Chardonnay, Riesling

JAHRGANG: 2014

BODEN: Kalkmergel, Muschelkalk, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Triebspitzen nur 1 mal Gipfeln, Entblätterung der
Traubenzone, Ertragsreduzierung

VINIFIZIERUNG:

statische Sedimentation über Nacht, Gärung im
Edelstahl, Gärung u. Ausbau Chardonnay (25%)
im neuen Barrique, Vollhefelager bis Abfüllung