



KALIBER

24



2013 KALIBER 24 FRÜHBURGUNDER

Hier gibt es praktisch alles auf engstem Raum: Erdbeere, Himbeermark und Brombeerkompott. Brennnessel, Nelken und viel Cassis. Auch rostiges Eisen, Tabakblätter und Kaffee. Schattenmorellen, Pfeffer, Kardamom und Piment. Das wirkt wie ein orientalisches-byzantinischer Gewürzbasar für die Nase, sie befindet sich mitten im Souk. Das geschmackliche Amalgam dieses Frühburgunders hingegen ist komplett anders konfiguriert. Hier herrscht eine gewisse Stringenz vor, eine Stille, in deren Zentrum ein energisch aufgeladener Konzentrationspunkt liegt, aus dessen Fokus Kaliber 24 seine springende Kraft bezieht. Wie ein funkelnder Säurestern, um den die Planeten Frucht, Stein und Zeit kreisen, öffnet sich der Wein am Gaumen und legt seinen Kometenschweif auf die Synapsen. Noch ist seine Anziehungskraft nicht gänzlich aus dem jugendlichen Schatten dieses starken Burgunders herausgetreten – es deuten sich aber bereits die edlen Konturen einer verschleierte Schönheit an. Abwarten und Pfefferminztee trinken, würde ich sagen. Wer es trotzdem schon eilig hat Kaliber 24 auf die Pelle zu rücken, sollte den Wein vor dem Genuss unbedingt dekantieren.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 140 m üNN

REBSORTE: Frühburgunder

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 bis zur Abfüllung,
12 Monate Flaschenreifung