



KALIBER 25



2015 KALIBER 25 CHARDONNAY

Hier gibt ein Aromakonglomerat, das sich aus vielen weißen Blüten und leicht nussigen Akzenten sowie etwas Hefengebäck zusammensetzt. Auch eine harzig anmutende Duftspur ist erkennbar, und feinste rauchige Einflüsse, die sich aus einer äußerst sensibel durchgeführten Passage durch eine Mischung kleinerer Holzfässer erklären lassen. Kaliber 25 habe ich ein besonders langes und entspanntes Lager auf der Hefe gegönnt, um seine Dichte zu erhöhen und dem Wein zusätzlichen Schmelz zu schenken. Aber nicht, dass wir uns falsch verstehen: fett ist hier nichts. Wer mag, kann dem Duft dieses Chardonnay auch einen Hauch grüne Banane oder etwas Gummi zuschreiben. Das alles schreit selbstverständlich nicht vorlaut: „Hier bin ich!“, sondern ist zurückhaltend, fast ein wenig schüchtern in den Auftritt von Kaliber 25 integriert. Und das soll auch so sein, denn ich lasse mich bei der großartigen Sorte Chardonnay von der Vorstellung leiten, seine Talente nicht so sehr über die Fruchtigkeit an die Sinne zu kommunizieren, sondern das Große und Ganze im Auge zu behalten. Und das ist nun einmal seine außergewöhnliche Fähigkeit zur Reife. Ein Bündel würziger Säurestrahlen ist das Rückgrat von Kaliber 25. Es wird diesen Wein sicher in die Zukunft führen. Von seinen inneren Werten her gesehen, ist Kaliber 25 ein rundum klassischer Vertreter der burgundischen Idee dieser Rebsorte. Er ist ein kühler, distinguiertes und etwas apartes Typ, der einem nicht sofort um den Hals fällt, aber nach dem gegenseitigen Kennenlernen einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 140 m üNN

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2015

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Triebspitzen nur 1 mal Gipfeln, Entblätterung der
Traubenzone, Ertragsreduzierung

VINIFIZIERUNG:

statische Sedimentation über Nacht, Gärung u.
Ausbau im Barrique, Vollhefelager bis Abfüllung