



## KALIBER 36



### 2013 KALIBER 36 SPÄTBURGUNDER

Im Glas erscheint dieser Burgunder mit einem transluzenten Granatrot. Sein Duft verschweift vegetabile Momente mit heiteren Fruchtsequenzen zu einem engmaschigen Netz. Dazu gibt es Leder, Pferdestall und Zedernholz, Rosenblätter, Rosmarin und Kakaopulver und das Aroma einer ausgetrunkenen Kaffetasse – das ganze Spätburgunderprogramm also. Kaliber 36 ist alles andere als gefällig oder unterwürfig. Eher undomestiziert und noch etwas kratzbürstig. Die Elemente dieses Pinot Noir streben in alle Himmelsrichtungen und decken dabei das gesamte Spektrum ab: süß, sauer, bitter und salzig. Anschließend findet der Wein auf wundersame Weise wieder neu zusammen. Ein Pinot wie ein Abenteuer für die Sinne, gewalttätig und sanft, roh und reif, geschliffen und gebürstet, mattiert, poliert und am Ende mit Seidenglanz überzogen. Am Gaumen driftet Kaliber 36 mit einer spektakulären Technik um die Kurve, bevor er vauf der langen Geraden zum Endspurt ansetzt.

Jetzt schon gut. Aber erst recht in zehn Jahren. Soviel Zeit sollte man sich nehmen, wenn man erleben möchte, zu welchen Verwandlungen die aufregendste Rotweinsorte der Welt fähig ist, finde ich.

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer  
Rheinhöhe u. Sonnenhang / 120-150 m üNN

**REBSORTE:** Spätburgunder

**JAHRGANG:** 2013

**BODEN:** Sand, Muschelkalk

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

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

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im  
traditionellen Holzfass und neuem Barrique bis zur  
Abfüllung, 12 Monate Flaschenreifung