



KALIBER

12



2015 KALIBER 12 SPÄTBURGUNDER

Dionysos, dieser sympathische Knabe der griechischen Mythologie – Gott des Weines, der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase – hat es besonders gut mit dieser Ausgabe von Kaliber 12 gemeint und ihm ein tiefgründiges Granatrot mit auf den Weg gegeben. Auf den ersten Schluck mag Kaliber 12 etwas kühl wirken und distanziert – ein Ranschmeißer ist dieser Wein wirklich nicht, aber in der Reduktion auf das Wesentliche habe ich hier alles auf den Punkt gebracht, was Spätburgunder zu dem macht, was er ist: sexiest wine alive. Ganz im Sinne dionysischer Ekstase knöpft Kaliber 12 sein Aromengewand mit dick aufgetragener Ölfarbe auf, mit Waldhimbeeren, Knorpelkirschen, einer Dose Jahrgangssardinen, Rauch, Malz, Eisen und Rost. Balsamische Düfte erinnern an Teer, Bienenwachs, Pflasterstreifen und Tomatenmark, ätherische Momente an Harz und Hibiskus, fleischige Eindrücke an luftgetrockneten Schinken, vegetabile an Artischocken, Paprika, Geranienblätter und Brennnesseln. Ein Konglomerat mit vielen grenzgängerischen Kombinationen ist da zusammengekommen. Tiefe, rote Reifenoten gehen Hand in Hand mit einer präsenten und prägnanten Fruchtsäure, kein schleifender Gerbstoff stört das Empfinden. Alles greift mühelos ineinander und geht elegante Beziehungen am Gaumen ein. Das ist die Große Freiheit Nr. 12 zum Trinken – Kaliber 12 ist ein Wein, der die Sehnsucht nach echter Rotweinhorizontenerweiterung stillt.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/Sonnenhang/Rheinhöhe/ 160 m
üNN/220m üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2015

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm, Sand, Kalk

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Extrem später Laubschnitt, Entblätterung der Traubenzone,
Ertragsreduzierung, Ernte in zwei Durchgängen

KELLER:

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im
traditionellen Holzfass
