



KALIBER

16



2014 KALIBER 16 ST. LAURENT

Der Sankt Laurent hat seine historischen Wurzeln in Österreich oder Frankreich. Ganz genau lässt sich das nicht sagen, denn wie die meisten Rebsorten ist er ein richtiger Globetrotter. Bei uns in Deutschland ist er jedenfalls eine vergleichsweise selten angepflanzte Rebsorte. In meinen Weingärten rund um Ingelheim steht er in sonnenverwöhnten und kalkreichen Lagen, genau so, wie es sich für ein Mitglied der Burgunderfamilie gehört, denn ... Adel verpflichtet. Dafür bedankt er sich mit langlebigen und unterhaltsamen Weinen, die sich, je reifer sie werden immer eleganter und feinsinniger zeigen. Dabei knistert in seinem Kern ein loderndes Feuer. Farblich würde ich Kaliber 16 ein transparentes Granatrot bescheinigen. Der Nase serviert er pralle Schwarzkirsche, Morcheln, Holz und Erde, Fleisch und Blut, Holunderbeerensaft, Brombeeren und eine zart angedeutete Himbeerspur. Aus dem Duftkonvolut lösen sich Ideen von Gummi, weißer Pfeffer, Tomatengrün, Bündner Fleisch und auch eine klitzekleine Nuance Pferdemit. Dabei steckt jeder Schluck voller Frische, weil sich eine saftig-vitale Säureader durch den Wein zieht, die sich über die Jahre hinweg immer raffinierter in den Wein eingebunden hat. Kaliber 16 ist ein St. Laurent mit Vollaustattung, aber kein K.O.-Wein, denn sein Tannin wirkt auf der Zunge wie handpoliert und oberflächenveredelt, so elegant und parkettsicher bewegt sich dieser charaktervolle Rotwein aus Ingelheim im Mund.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 120 m üNN

REBSORTE: St. Laurent

JAHRGANG: 2014

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

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

KELLER:

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