

KALIBER 19



2016 KALIBER 19 GRAUBURGUNDER

Ein zwiebelschalenfarbiger Pigmentschleier deutet auf den Kontakt von Schalen und Most während der Mazeration hin. Kaliber 19 duftet nach Zitrone und Rhabarber, Kamille und Grapefruit. Es mischen sich auch Feuerstein und rauchige Momente in die Aromatik. Im Mund agiert der Wein karg, kraftvoll und ausdauernd mit leicht adstringierenden Facetten. Die Säure ist schön präsent und gibt dem Wein eine erfrischende Dynamik. Ein voluminöser Grauburgunder mit geschliffenen Ecken und Kanten. Hervorragend zu Seezunge, Oktopus und Miesmuscheln.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 160 m üNN

REBSORTE: Grauburgunder

JAHRGANG: 2016

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Entblätterung der Traubenzone, radikale
Ertragsreduzierung, selektive Traubenlese

VINIFIZIERUNG:

Lange Maischestandzeit, statische Sedimentation
über Nacht, Gärung und Ausbau im traditionellen
Holzfass, Vollhefelager bis zur Abfüllung