



KALIBER

24



2014 KALIBER 24 FRÜHBURGUNDER

Transparentes Ziegelrot. Im Duftbild von Kaliber 24 tauchen Himbeeren, getrocknete Rosenblüten und Hibiskus auf. Herbstlaub, Waldboden und Pilze. Auch Kastanienhonig, Schinkenduft, Röstaromen, Bienenwachs, etwas Lilie und extra viel Sauerkirsche sind mit von der Partie. Die Evolution während der Lagerung hat meinem Frühburgunder das Tannin geglättet, die Flächen poliert, die Kanten geschliffen und die Fruchtsäure sehr schön eingebunden. All diese Eigenschaften sind schlagkräftige Argumente zur Beantwortung der Frage, ob Frühburgunder das Zeug zu echter Reife und Haltbarkeit hat. Für mich ist diese Rebsorte mit ihrer zartseidigen Transparenz eine wundervolle Ergänzung zu meinem Rotweinprogramm. Er ist die Antithese für alle, die auch mal etwas anderes trinken möchten als leistungsmaximierte Macho-Weine. Vom Geschmacksgefühl her gesehen, steht Kaliber 24 einem Barbaresco viel näher als einem Cabernet sauvignon.

Wer also etwas ganz Besonderes sucht – quasi das polierte Vogelaugenahorn-Furnier, der liegt mit diesem Frühburgunder genau richtig. Ein gastronomischer Wein par excellence, der seinen aromatischen Reichtum zur Herbstküche mit Wild, Wacholder und Preiselbeeren und Kastanien perfekt ins Spiel bringt.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 140 m üNN

REBSORTE: Frühburgunder

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
