



KALIBER 25



2016 KALIBER 25 CHARDONNAY

Strohgelb mit grünlicher Spur. Eine Spur Kerbel und Estragon im Duft. Dazu Anklänge von Zitrus, Grapefruit, Limette, Haselnuss, Ananas, Vanille und eine Spur Bittermandel im feinen Holzrahmen. Im Mund dreht Kaliber 25 mit einem knackigen Säurepotenzial auf, geht mit Feuerstein, Kraft und Energie zur Sache, die auf das kalkreiche Fundament der Ingelheimer Lagen hinweist. Keine versteckte Süße, knallhart und straight immer Richtung Chablis. Ein gastronomischer Wein – stark und elegant. Gut für die nächsten 10 Jahre. Unbedingt dekantieren.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer
Schlossberg/ 140 m üNN

REBSORTE: Chardonnay

JAHRGANG: 2016

BODEN: Kalkmergel, Lösslehm

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Triebspitzen nur 1 mal Gipfeln, Entblätterung der
Traubenzone, Ertragsreduzierung

KELLER:

statische Sedimentation über Nacht, Gärung u. Ausbau
im Barrique, Vollhefelerager bis Abfüllung
