

## KALIBER

# 9



### 2016 KALIBER 9 WEISSBURGUNDER

Wer Spätburgunder sagt, muss auch Weißburgunder sagen. Zumindest bei uns in Ingelheim, einer für deutsche Weinbauverhältnisse echten Hardcore-Burgunderregion. Nun steht die Rebsorte Weißburgunder nicht gerade in dem Ruf, ein Lieferant komplexer und tief sinniger Weine zu sein. Eher fällt ihm die Aufgabe zu, als Terrassenwein den Entertainer zu geben oder er wird als Aperitif über den grünen Klee gelobt, weil er so schön leicht ist – man könnte auch neutral sagen.

Wenn Kaliber 9 meiner diesjährigen Kollektion etwas *nicht* ist, dann neutral. Natürlich hätte ich auch zu einem Beutel Reinzuchtheife greifen und ihn im Keller aromatisch auf Bonbon pimpen und mit 16 Grad fröstelnd durch die Gärung zittern lassen können, um ihm eine vordergründige Fruchtperipherie zu verpassen. Aber dann wäre es kein Kaliber 9 geworden, sondern nur ein harmloses Wattebäuschen. Okay, Kaliber 9 präsentiert einen ganzen Strauß aromatischer Überraschungen, die an Quark und Frischkäse erinnern können, an Gurke, Birne, Estragon, Calendula, Heu und einen Hauch Jasmin. Geschmacklich ist der Wein voll im gelb-grünen Spektrum unterwegs und funkt kontinuierlich vegetabil-kräuterige Signale in Richtung Sinnesorgane. Kaliber 9 ist ein ziemlich mutiger Weißburgunder, finde ich, denn er verdankt seine Talente einem langen Hefelager in Tateinheit mit einem leicht oxidativen Ausbaustil. Dieser Wein ist würzig, tiefgründig, packend und trägt eine herrlich vitale Säureader in sich, die jede Menge Frische spendet.

---

**ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:**

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer  
Schlossberg/ 160 m üNN

**REBSORTE:** Weißburgunder

**JAHRGANG:** 2016

**BODEN:** Tonmergel, Lösslehm

---

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

**WEINBERG:**

Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung

**KELLER:**

Kurze Maischestandzeit, statische Sedimentation über Nacht, Gärung und Ausbau im Edelstahl, Vollhefelager bis zur Abfüllung