



KALIBER

36



2011 KALIBER 36 SPÄTBURGUNDER

Farblich kommt hier ein transparenter Verlauf von Granatrot und Zinnober zum Vorschein. Es ist ein kühles rot, keine oxydativen Noten trüben den Anblick, von Überreife keine Spur. Kaliber 36 flutet Himbeere, Schokolade, Kakaopulver, Johannisbeergelee, Kirsche und Walderdbeere an die Nase. Sein Extrakt ist kein Sediment, das sich behäbig auf die Zunge legt, sondern luftige Frische transportiert und einen fulminanten geschmacklichen Informationsgehalt freisetzt. Dieser Spätburgunder qualifiziert sich mühelos für die Schwergewichtsklasse. Wer den Vergleich sucht, möge sich gerne an Burgund orientieren, aber der Blick darf weiter schweifen – vielleicht nach Kalifornien, Oregon, Neuseeland oder eben Ingelheim. Denn Terroir ist immer auch eine Erfahrungssammlung der Akteure in Weinberg und Keller, die in das Winemaking einfließt. Unser Kaliber 36 geht locker und unverkrampft ans Werk. Dieser Wein darf sein was er ist, und nicht, was er sein soll. Sein Holz dient nur als Hülle, es ist wie ein Kokon, eine stoßsichere Verpackung, die den Wein eines Tages schlüpfen lässt. Es konserviert den wertvollen Fruchtkern der Ingelheimer Reben.

ANBAUGEBIET / LAGE / HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer Sonnenhang u. Rheinhöhe / 60-150 üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2011

BODEN: Muschelkalk, Sand

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

WEINBERG:

Triebspitzen einwickeln, organischer Dünger, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Ernte in mehreren Durchgängen

VINIFIZIERUNG:

Maischegärung 18 Tage, z.T. mit Rappen und Rebholz, 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass und neuem Barrique bis Abfüllung, 6 Monate Flaschenreifung