

**KALIBER**

**20**



### **2011 KALIBER 20 BROWNING BABY**

Eine rote Cuvée mit 15 Prozent Spätburgunder – der Rest bleibt ein Geheimnis.

Kaliber 20 liegt mit einem schwarzen Kern im Glas, geziert von einem kecken purpurnen Rand. Aus dem Rotwein steigen Anklänge von Brombeeren, schwarzem Pfeffer, Kiefern-duft, Bleistiftspäne, kalter Rauch und Bitterschokolade auf. Es mischen sich Karamell und Preiselbeere darunter, auch Stachelbeere, Speck, Paprika und Ratatouille. Am Gaumen agiert ein elegant ausgereiftes, weiches Tannin, das eine Seidenstraße auf die Zunge pflastert. Das Zusammenspiel der Sorten vermittelt dem Wein ein hohes Maß an Integrität, er wirkt mühelos und unverkrampft, gerade so, als ob alles im Weinberg zusammengewachsen wäre. Die gefühlvolle Fruchtsüße bleibt immer der trockenen Seite verpflichtet. Browning Baby ist ein Rotwein wie aus einem Guss – Exposition, Durchführung und Finale sind ein intensives und harmonisches Geschmackserlebnis.

---

**ANBAUGEBIET / LAGE / HÖHENMETER:**

Deutschland / Rheinhessen / Ingelheimer Schlossberg u. Rheinhöhe / 60-120m üNN

**REBSORTE:** 15% Spätburgunder, 0% Dornfelder, 80% X&Y

**JAHRGANG:** 2011

**BODEN:** Kalkmergel, Sand, Lösslehm

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

**WEINBERG:**

Triebspitzen einwickeln bzw. 1 mal gipfeln, organischer Dünger, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Ernte in mehreren Durchgängen

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass und Barrique, 6 Monate Flaschenreifeung



## KALIBER 20



BROWNING BABY IST  
FREUNDLICH, ABER BESTIMMT  
DISTINGUIERT UND TAKTVOLL  
KOMPLEX UND FRISCH  
FEIN, ABER AUCH STARK

### 2009 KALIBER 20 BROWNING BABY

Eine rote Cuvée mit 20 Prozent Spätburgunder – der Rest bleibt ein Geheimnis. Aus dem Glas steigt ein opulenter Duft von Sauerkirschen empor, Brombeeren und Holunder machen Druck in der Nase. Eine Ahnung von getrockneter Pflaume und etwas Orangenschale löst sich aus der Oberfläche dieses granatroten Fruchträtsels. Würzige Anklänge von Pfeffer, Piment, Wacholder, etwas Rauch und Bleistiftspäne erweitern das Aromenspektrum.

Die Besetzung dieser Cuvée ist der Harmonie verpflichtet – keine Sorte sticht hervor, niemand spielt sich vorlaut in den Vordergrund. Das Ergebnis ist ein tiefgründiger Eindruck mit vitaler Frische am Gaumen. Nachhaltig pendelt der Schluck zwischen Frucht und Würze hin und her. Das inzwischen vollständig integrierte Holzmanagement von Kaliber 20 ist kaum noch spürbar, es gibt dem Wein Statur, ein kräftiges Rückgrat und einen schönen Charakter mit auf den Lebensweg.

---

**ANBAUGEBIET / LAGE / HÖHENMETER:**

Deutschland / Rheinhessen / Ingelheimer  
Schlossberg u. Rheinhöhe / 60-120m üNN

**REBSORTE:** 20% Spätburgunder, 0% Dornfelder,  
80% X&Y

**JAHRGANG:** 2009

**BODEN:** Kalkmergel, Sand, Lösslehm

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

---

**WEINBERG:**

Triebspitzen einwickeln bzw. 1 mal Gipfeln, organischer  
Dünger, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsredu-  
zierung, Ernte in mehreren Durchgängen

**VINIFIZIERUNG:**

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im tradi-  
tionellen Holzfass und Barrique, 12 Monate Flaschen-  
reifung