

## VDP.GROSSE LAGE

### 2018 Kalmit Spätburgunder GG trocken

Nr. 200



Die Kleine Kalmit ist ein 270m hoher Hügel, entstanden während der Absenkung des Oberrheingrabens im Tertiär. Poröser Landschneckenkalk als Basis und wechselnde Oberböden, wie Löß, Mergel oder Gehängelehm, machen dieses Terrain so besonders. Seit 2008 ist die "Ilbesheimer Kalmit" als Einzellage in das Kataster der großen alten Lagennamen aufgenommen. Seit 1971 wurde die Lagenrolle erstmalig um eine geologisch homogene Einzellage erweitert. Eine historische Errungenschaft für Ilbesheim die uns sehr stolz macht. VDP.Grosse Lage Kalmit - Südhang der Kleinen Kalmit, unser Paradestück. Im Untergrund liegen die Felsen der Landschneckenkalkbank I und II, dazwischen befindet sich ein teils toniger, teils mergliger Boden, der Südhang sorgt für Sonne im ganzen Tagesverlauf. Optimalbedingungen für Charakterstarke hochreife Weine.

**WEIN** Im Duft eine Mischung von roten und schwarzen Beerenfrüchte Kirsche, wilde Himbeere, Cassis. Kraftvoll und intensiv am Gaumen ohne üppig zu sein, unterlegt mit feiner Mineralität. Animierend saftige Frucht & Frische, Johannisbeere im Mund, lang & vielschicht

**LESE**

**AUSBAU** Nach der Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und teilweise entrappt. Zum Teil lassen wir ganze Beeren mitvergären. Die Maische wird schonend völlig ohne Pumpvorgänge in die Gärbehälter gefüllt und vergärt komplett spontan mit natürlichen Hefen. Nach der Gärung wird die Maische per Hand in die Presse gegeben und mit niedrigem Druck sorgsam gepresst. Mit Hilfe der Schwerkraft befüllen wir unsere Barriques, die ausschließlich aus französischer Eiche gemacht sind, mit dem jungen Rotwein der nun 18 Monate bis zur unfiltrierten Abfüllung in den Fässern reift.

**LAGERFÄHIGKEIT** 10 Jahre und mehr

**ESSENSEMPFEHLUNG** Auf bourguignon, gegrilltes Entrecote, Roastbeef mit Kräuterkruste, Coq au vin

**TRINKTEMPERATUR** 16 °C

**ANALYSE** A 13,0 %vol, S 6,2 g/l, RZ 0,2 g/l

