



AUXERROIS 2024

Alter der Reben: Ø 40 Jahre | Ertrag: 36 hl/ha | Details: A 12.0% / SRE 6.6 / RZ 5.1

GUTSWEIN

Erfrischend anders, erfrischend delikat, rar in seiner Substanz - Gutsweine der neuen Generation! Herrlich entfettet und vollgepackt mit purer Expression der Frucht. Echte Trinkhelden mit enormer Substanz und einem Spannungsbogen von ganz erstaunlichen Facetten in Duft und Geschmack. Das macht garantiert Lust auf den nächsten Schluck!

WEINREGION KRAICHGAU-LAND DER TAUSEND HÜGEL

Der Kraichgau ist eine der schönsten, unbekannten Landschaften Deutschlands. Steile Hänge, liebeliche Hügel, eine Terra Incognita mitten im Herzen von Deutschland. Weinbaulich noch immer völlig unterschätzt – aber etwas für neugierige Entdecker! Der Kraichgau hat einen Kick, der einfach anmacht. Unglaubliche Riffs vom Boden, Rhythmuswechsel bei Wind, Exposition und Kleinklima, langes Reife-Finish. Kühle Nächte im Herbst bewahren die Frische und die Aromatik kann sich besonders langsam aufbauen. Dadurch schmecken die Früchte feiner, nachhaltiger und subtiler. Unsere Parzellen speichern nicht nur die Sonne, die Hochplateaus bieten oft ein spektakuläres Panorama über die Rheinebene. Die teils kühlen Winde nehmen Druck aus den Parzellen und helfen die Reife optimal hinaus zu zögern. Die allerbesten Voraussetzungen für Anmut und Ausdruck ohne jegliche Schwere. Kraichgau at it's best!

BODEN

Die Stöcke dieser alten, autochthonen Rebsorte, mit dem deutschen Synonym „Gelber Burgunder“, stehen in der Ortschaft Zeutern auf einem extrem kalkhaltigen Löss-Lehm-Boden.

VINIFIKATION

Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch Traubenteilung und Ausdünnen auf zwei Trauben pro Trieb, 100% selektive Handlese, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; Gärdauer von 18 Tagen bei durchschnittlich 17°C, 10% spontan im Tonneau vergoren, vier Monate Hefelager.

WEINBESCHREIBUNG

Mehr als nur ein simpler Gutswein: Kraichgau im Glas. Eine ungemein rare Delikatesse des Hügellands von bis zu 50-jährigen Stöcken. Frühlingsfrisch, strahlend, licht, hell und heiter. Voll sinnlichem Charme, goldgelb und vollgepackt mit reifer Mirabelle, Quitte und Papaya. Geht bis ins Fruchtmarm und trägt einen Blütenkranz um den Hals. Einfach nur cooler Stoff – so locker wie lässig! Serviertemperatur: 10–12°C

KLUMPP

Weingut Klumpp · Heidelbergerstraße 100 · D-76646 Bruchsal · 07251-16719 · info@weingut-klumpp.com

Gründungsjahr	1983	Älteste Rebanlage	1965 (Auxerrois)
Rebfläche	32 ha	Niederschläge	450 bis 500 mm
Bewirtschaftung	Ökologisch (seit 1996)	Höhe der Weinbergslagen	160 bis 220 m ü. NN
Durchschnittsertrag	52 hl / ha	Geografische Lage (Bruchsal)	49° 8' N, 8° 36' O