



CHARDONNAY KIRCHBERG 2018

Alter der Reben 25 Jahre

Ertrag 38 hl/ha

Details A 13.0% / SRE 6.1 / RZ 2.3

LAGENWEIN

Die Lagenweine bilden die Spitze unserer Qualitätshierarchie und verkörpern auf beeindruckende Art und Weise den Ursprungscharakter mit seinen klimatischen und geografischen Eigenheiten. Handverlesene Trauben aus den besten und ältesten Weinbergen bieten die Grundlage hierfür.

WEINREGION KRAICHGAU-LAND DER TAUSEND HÜGEL

Der zwischen Heidelberg und Karlsruhe gelegene Kraichgau ist als sanftes Hügelland mit einem ruhigen Wechsel von Feldern, Mischwald, Wiesen, Obst- bzw. Weingärten und breiten Tälern bekannt. Im topografischen Sinn handelt es sich um eine Mulde, die vor etwa 65 Millionen Jahren durch die Anhebung von Odenwald und Schwarzwald entstanden ist. Aus dem Oberrheingraben haben sich dann im Eiszeitalter große Mengen fruchtbarer Löss angelagert. Vor allem aber die tektonischen Verwerfungen des Ausgangsgesteins machen diese Böden so einzigartig und abwechslungsreich. Auf kleinstem Raum finden sich Tonmergel, Muschelkalk und Keuper.

BODEN

LÖSS

Der **KIRCHBERG** in Unteröwisheim zählt mit einer Steigung von bis zu 35% zu unseren steilsten Lagen. Der Untergrund dieser windexponierten Südlage besteht aus Kalksandstein bzw. Stubensandstein mit einer hohen Lössauflage. Herausragendes Merkmal ist das breite Mineralspektrum und ein sehr hoher, frei verfügbarer Kalkgehalt. Die Weine zeigen eine feine, komplexe Frucht und eine harmonische Struktur.

VINIFIKATION

Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch Traubenteilung und Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb, selektive Handlese in mehreren Leseetappen, zur Aromaschonung in den frühen Morgenstunden, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; 100% in neuen Barriques vergoren (franz. Eiche) mit achtmonatigem Vollhefelager und zwei Monaten Batonnage.

WEINBESCHREIBUNG

-unfiltriert-

Durch die Windung des Rebhanges in westliche Richtung steht die Mittagshitze lange Zeit im Weinberg, daraus ergibt sich ein reifes Bukett erinnernd an Mandeln, Birnen, aber besonders exotische gelbe Früchte. Hinzu treten ein Hauch feinwürzigen Holzes und Noten von Feuerstein. Sein kräftiger Körper wird eingefasst von einer filigranen Säure, die angenehm frisch und animierend nachhallt. Serviertemperatur: 12-14°C

WEINGUT KLUMPP

Gründungsjahr	1983	Älteste Rebanlage	1965 (Auxerrois)
Rebfläche	28 ha	Niederschläge	600 bis 750 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