



CHARDONNAY KIRCHBERG 2021

Alter der Reben: Ø 33 Jahre | Ertrag: 32 hl/ha | Details: A 12.5% / SRE 5.9 / RZ 0.4

LAGENWEIN

Kompromisslos wertig, kompromisslos schillernd, ein buntes Kaleidoskop mit Lageneffekt. Die Früchte des Steins, profund und präzise in Szene gesetzt. Packt das Thema Herkunft bei den Wurzeln: rare Vielfalt der Böden, Kick der Kernparzellen, satter Saft der ältesten Reben. Kraichgau für Neugierige, für Entdecker, mit ungeahntem Profil und mutiger Purezza. Purer Luxus, den jeweils besten Boden für die Sorte zu selektionieren...

WEINREGION KRAICHGAU-LAND DER TAUSEND HÜGEL

Der Kraichgau ist eine der schönsten, unbekanntesten Landschaften Deutschlands. Steile Hänge, liebliche 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

Angewelter, abgelagerter Löss in der Steillage, angereichert mit Kalk und anderen Mineralien. Filigrane, mineralische Chardonnay und Weissburgunder zum Lippenlecken. Ein nächtlicher Kaltluftstrom aus dem Wald sorgt für den Frischekick!

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 Barriques spontan mit einem sehr hohen Trubgehalt vergoren (70% 1. Belegung / 30% 2. Belegung) mit 11 Monaten Vollhefelager und zwei Monaten Batonnage.

WEINBESCHREIBUNG

Mundfüllend, cremig, saftig – und dennoch: frisch, salzig, kühl. Getragen von einer steinig-herben Mineralität, die die sanfte Süße des Holzes und der Frucht edel und pur ausbalanciert. Würziger Duft, gelbfleischige Aromatik, zarter Zitruszug, rauchig aufblitzender Feuerstein. Lebendiges, pikantes Säurespiel, das Rasse und Länge gibt. Lässig und tiefenentspannt. Serviertemperatur: 12–14°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