



# CUVÉE N°1 2018

Alter der Reben: Ø 20 Jahre | Ertrag: 52 hl/ha | Details: A 13.0% / SRE 6.7 / RZ 5.2

## GUTSWEIN

Erfrischend anders, erfrischend delikater, 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, unbekanntesten Landschaften Deutschlands. Steile Hänge, liebevolle 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

### GIPSKEUPER / LÖSS

Ein Teil der Rebstöcke steht auf einer Hochebene mit Gipskeuper als vorherrschende Bodenformation. Der hohe Tongehalt veranlasst die Rebe tiefer zu wurzeln. Dadurch können Wasser und Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten aufgenommen werden. Kühle Ostwinde führen zum einen zu einer schnelleren Abtrocknung der Laubwand und somit zu einer geringeren Gefahr durch Fäulnis und zum anderen zu einer Verzögerung der Reife. Dadurch können wir den Lesezeitpunkt weit schieben, um der Rebe genügend Zeit zu lassen ein optimales Aroma in der Beere auszubilden. Das Resultat sind langlebige Weine mit hoher Dichte und Komplexität.

Der andere Teil wächst auf einem tiefgründigen, lehmigen Lössboden mit einem hohen Kalkgehalt, der es der Rebe sehr leicht macht alle essentiellen Inhaltsstoffe aufzunehmen. Mit einer Steigung von bis zu 35 % zählt dieser Weinberg zu unseren steilsten Parzellen. Die Weine dieser Lage sind geprägt durch Frucht und Eleganz, sowie einer frischen Mineralität.

## VINIFIKATION

Frühe beidseitige Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch intensive Traubenteilung, selektive Handlese in mehreren Leseetappen, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; durchschnittlich 7% Saignée zur Steigerung der Struktur, Aromatik und Farbintensität, 3 Tage Kaltmazeration, gesamte Mazerationzeit von ca. 14 Tagen bei dreimaligem Untertauchen der Maische pro Tag (von Hand); 12 monatige Barriquezeit in französischer Eiche (Alter der Fässer 5 – 8 Jahre)

## WEINBESCHREIBUNG

Klumpps roter Klassiker für jeden Tag! Köstliche Früchte voll beeriger Souplesse. Cassis und Kakao, kandierte Kirschen in Schokolade, dazu Noten von Gewürzen: Konzentration durch tiefes Wurzelwerk. Blaufränkisch dockt an St. Laurent, Spätburgunder und Cabernet an. Satt beerig, ohne satt zu machen, reif, aber nicht überreif. Überraschend intensiv am Gaumen, duftig und durchdringend zugleich. Balanciert selbstbewusst zwischen kühler Finesse und warmer Wucht. Rotweinstimmung in Nase und Gaumen. Serviertemperatur: 15–17°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