GRAUBURGUNDER ROTHENBERG 2020

Alter der Reben: 45 Jahre | **Ertrag:** 35 hl/ha | **Details:** A 13.0% / SRE 6.4 / RZ 1.5

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, unbekannten 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

Knallschwerer, toniger Boden mit einer Eisenhaut. Teils uralte Burgunderreben wachsen auf einem exponierten Hochplateau. Tagsüber heiß, nachts kühl, dazu eine windoffene Thermik - Kraft ohne Schwere. Muskulöse Grauburgunder, St. Laurent und Spätburgunder, die eine salzige Würze entfalten.

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 500L Fässern (Tonneaux) vergoren (franz. Eiche) mit neunmonatigem Vollhefelager und zwei Monaten Batonnage; unfiltriert gefüllt

WEINBESCHREIBUNG

Profund und packend. Aus uralten 55-Jährigen Stöcken. Ein echtes Trumm: konzentriert, körperreich, so steinreich wie saftig. Fast schon provozierend fordernd in seiner aromatischen Expression: Bratapfel, Steinobst, Melone, geröstete Nüsse, Karamell, zarte Kandissüße. Präsenter Gerbstoffrückhalt, rauchig unterlegte Reife, Wucht ohne Wollen. Urwüchsige Créme de la Crème. 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*