



GRAUBURGUNDER ROTHENBERG 2018

Alter der Reben 45 Jahre

Ertrag 31 hl/ha

Details A 13.0% / SRE 5.9 / RZ 3.2

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

GIPSKEUPER

Bei der Lage *ROTHENBERG* handelt es sich um eine Hochebene bestehend aus Gipskeuper als vorherrschende Bodenformation. Der hohe Tongehalt veranlasst die Rebe tief zu wurzeln. Dadurch können Wasser und Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten aufgenommen werden. Kühle Ostwinde, in Verbindung mit der nur 60 cm hohen Laubwand und dem hohen Alter der Rebstöcke helfen den Lesezeitpunkt bis zur optimalen Reife hinauszuzögern. Das Resultat sind langlebige Weine mit hoher Dichte und Komplexität.

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; 70% im Holz vergoren (Tonneau & Barrique) mit achtmonatigem Vollhefelager und zwei Monaten Batonnage; 30% im Edeltank ausgebaut.

WEINBESCHREIBUNG

-unfiltriert-

Kräftiger, gut strukturierter Wein mit Aromen von Bratapfel, getrockneter Aprikose, Karamell, Malz und einer leicht nussigen Note. Der schwere Boden sorgt für Dichte und Komplexität sowie für ein hohes Lagerpotential. 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