



# RIESLING 2024

Alter der Reben: Ø 30 Jahre | Ertrag: 47 hl/ha | Details: ALK 12.0% / SRE 7.3 / RZ 6.1

## GUTSWEIN

Erfrischend anders, erfrischend delikat, 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, 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

Die Trauben für diesen Wein wachsen auf zwei verschiedenen Lagen, die den Charakter des Weins ganz unterschiedlich prägen. Der eine Teil befindet sich auf einem sehr leichten Lössboden, dessen hoher Kalkgehalt zu besonders harmonischen, frischen Weinen mit ausgeprägter, gelbfleischiger Frucht führt. Der andere Teil wächst auf einem lehmigen Lössboden mit Muschelkalk im Untergrund und spiegelt den mineralischen Part wider.

## VINIFIKATION

100% selektive Handlese während der kühlen Morgenstunden, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; natürliche Sedimentation der Trubstoffe; Gärdauer von drei Wochen bei durchschnittlich 15°C, 3 Monate Hefelager.

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein so federleicht gespannt! Vibrierend lecker, voll glasklarer Bergbachfrische. So energiegeladen im Trunk, ganz fein, frisch und filigran. Kandierte Zitrusfrucht, gelbes Steinobst, exotische Südfrucht und auch ein wenig kerniger Apfel. Das herrlich knackige Fruchtspiel zaubert einfach ein Lächeln ins Gesicht. Ein rasse Riesling, der rockt!

Serviertemperatur: 8–10°C

**KLUMPP**

Weingut Klumpp · Heidelbergerstraße 100 · D-76646 Bruchsal · 07251-16719 · [info@weingut-klumpp.com](mailto: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  |