



RIESLING HIMMELREICH 2018

Alter der Reben: 45 Jahre | Ertrag: 29 hl/ha | Details: A 12.0% / SRE 8.5 / RZ 5.9

LAGENWEIN

Kompromisslos wertig, kompromisslos schillernd, ein buntes Kaleidoskop mit Lageneffekt. Die Früchte des Steins, tief 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, 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

Die extremste Lage - Tonmergel in drei Verwitterungsstufen: grünlich-grau, rot, gelb. Höllisch gepresst wie Stein. Extrem kleine Beeren, die Reben wachsen quasi im Fels. Aufregende, exotische Aromatik bei Auxerrois, Riesling und Blaufränkisch.

VINIFIKATION

Eine frühe einseitige Entblätterung der sonnenabgewandten Seite ergab lockere Trauben und eine optimale Durchlüftung der Traubenzone; Ertragsreduzierung durch Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb, 100% Handlese, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung, komplett im 500L Tonneau (franz. Eiche/ 1. & 2. Belegung) vergoren, davon 5 Monate auf der Vollhefe mit regelmäßiger Batonnage, 8 Monate Lagerdauer

WEINBESCHREIBUNG

Alte Stöcke, extrem verwitterter, komprimierter Tonmergel, darunter massiver Kalk: Enorm konzentrierter, exotischer Geschmack, zart cremig eingehüllte Mineralität, kräutrige Würze auf steinigem Grund. Riesling zeigt Kante: Köstlicher Fruchtschmelz von Maracuja, Mango, Limettenschale und reifem Steinobst. Ein zart pikantes Säurespiel gibt raffinierte Länge. Fülle in der Frischespur. Serviertemperatur: 10–12°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