



ROSÉ CUVÉE 2024

Alter der Reben: Ø 20 Jahre | Ertrag: 51 hl/ha | Details: ALK 11.5% / SRE 6.8 / RZ 7.2

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, liebeliche 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 Reben wachsen auf den für die Region so typischen Lehm- und Lössböden in reiner Südlage sowohl auf verschiedenen Hochplateaus als auch auf der steilsten Lage mit bis zu 35% Steigung.

VINIFIKATION

50% Blaufränkisch, 20% Spätburgunder, 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon

100% selektive Handlese, um die Frische zu bewahren in der Regel circa 7 Tage vor der Rotweinlese, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; 50% des Weines bestehen aus reinem Saignée, d.h. aus dem klaren Saftabzug ohne Pressung. Der Blaufränkisch wird schonend direkt gepresst mit einer Mazerationsphase von maximal 2 Stunden. Gärdauer 3 Wochen bei durchschnittlich 17°C.

WEINBESCHREIBUNG

Satt rosérote Farbe. Knisternde Fruchtigkeit von Him- und Erdbeeren, feinwürziges Spiel mit Anklängen an Pfeffer und Paprika. Ob zur Party, zu Pasta, Pizza oder einfach nur so: Dieser Rosé ist weit mehr als nur an die süffige Sommerkante gesetzt. Sein Kick ist das fruchtbetonte Säurespiel, ihm liegt die Trinkfreude förmlich im Blut. Reine Handlese und ausgereifte High-End-Trauben sind der Grundstock für pure Lebensfreude im Glas! Serviertemperatur: 8–10°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