



ST. LAURENT ROTHENBERG 2021

Alter der Reben: 30 Jahre | Ertrag: 37 hl/ha | Details: A 13.0% / SRE 5.9 / RZ 0.5

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 beidseitige 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; 10% Saignée zur Steigerung der Struktur, Aromatik und Farbintensität, Kaltmazeration von 4 Tagen, Gesamtmazurationszeit von ca. 14 Tagen in kleinen Bütten bei zweimaligem Untertauchen der Maische pro Tag (von Hand), klassische, spontane Maischegärung; 18 monatige Barriqueureife in französischer Eiche (70% Erstbelegung, 30% Zweitbelegung), anschließende Selektion der besten Fässer.

WEINBESCHREIBUNG

Markant hinfließender Schmelz. Sehr griffiges, kompaktes, ellenlanges Tannin, für einen St. Laurent erstaunlich feinkörnig. Intensive, kraftvolle Frucht: saftiges rot- und blaubeeriges Spiel, dazu Noten von Lakritz, Tabak, Palisanderholz, Pfeffer und Bündner Fleisch. Enorme Tiefe und viel Druck am Gaumen, dabei aber stets geradlinig, geschmeidig und geschliffen bleibend. Die sanft pflaumige Extraktsüße ist so aromatisch wie animierend. Dieser Burgunder kuschelt nicht, er packt zu! Serviertemperatur: 16°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