



WEISSBURGUNDER 2024

Alter der Reben: Ø 25 Jahre | Ertrag: 64 hl/ha | Details: A 12.0% / SRE 6.7 / RZ 5.0

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

Der KIRCHBERG in Unteröwisheim zählt mit einer Steigung von bis zu 35% zu unseren steilsten Lagen. Der Untergrund dieser windexponierten Südlage besteht aus Kalksandstein mit einer hohen Lössauflage. Herausragendes Merkmal ist das breite Mineralspektrum. Die Weine zeigen eine feine komplexe Frucht mit einer vibrierenden, mineralischen Säurestruktur.

VINIFIKATION

Frühe Entblätterung der Traubenzzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch Traubenteilung und Ausdünnen auf zwei Trauben pro Trieb, 100% Handlese in zwei Lesedurchgängen, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; Gärdauer von 20 Tagen bei durchschnittlich 16°C, vier-monatiges Hefelager.

WEINBESCHREIBUNG

So elegant wie eigenständig. Burgundisch in der Substanz, finessenreich und eben auch pures, fruchtig-frisches Trinkvergnügen. Kompromisslos sensibel in Szene gesetzt: zart cremig, feinsaftig, vollgepackt mit reifen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Steinobst, Äpfeln und Melonen. Saftiger Schmelz, Aprikosengeflüster und süffiger Trinkspaß vom Kalksandstein. Herrlich unaufgeregt und aufregend köstlich. Alltag de Luxe! 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