

LAGENWEINE

Alte Rebstöcke, reduzierte Traubenerträge, eine sorgfältige Laubarbeit und handverlesene Trauben aus unseren Topgewannen bringen komplexe Weine mit feiner Tanninstruktur und enormer Tiefe sowie ausgezeichnetem Lagerpotential hervor. Die „INDIVIDUALISTEN“ der Premium Kollektion verkörpern auf beeindruckende Art und Weise den Lagencharakter mit seinen klimatischen und geografischen Eigenheiten.

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
1411	2010	KLOSTERBERG Riesling AB 09/2011 <i>Sehr feingliedriger Riesling mit Mineralität und Eleganz.</i>	14.00
1511	2010	HIMMELREICH Riesling AB 09/2011 <i>Konzentrierte Frucht an Pfirsich und Maracuja erinnern</i>	14.00
1611	2010	KIRCHBERG Weissburgunder AB 09/2011 <i>Komplexe Aromen von Aprikose und Birne.</i>	14.00
1711	2010	ALTE REBEN Grauburgunder AB 09/2011 <i>Kräftiger gut strukturierter Wein mit Aromen von Bratapfel, Quitte, Karamel, Malz und einer leicht nussigen Note.</i>	17.00
1811	2010	KIRCHBERG Chardonnay AB 09/2011 <i>Das Bukett erinnert an Mandeln, Bienen, exotische gelbe Früchte sowie Noten von Feuerstein.</i>	19.00
1909	2008	WEIHERBERG Pinot Noir <i>Aromen von reifen Kirschen, Mokka und eine dezente Kräuter- u. Gewürznote. Mineralität mit Substanz und Tiefe.</i>	0,75l 17.00 1,5l 37.00 3,0l 74.00
2010	2009	EICHHOLZ St. Laurent	19.00
2110	2009	HIMMELREICH Lemberger	17.00
2209	2008	KIRCHBERG Cuvée „M“ <i>Komplexer Rotwein aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc mit schöner Kräuterwürze. Viel Kraft und Potential</i>	0,75l 22.00 1,5l 47.00 3,0l 94.00
2309	2008	ALTE REBEN Spätburgunder <i>Dieser Wein stammt aus unserem ältesten Spätburgunder Weinberg. Kleine Beeren bringen eine faszinierende Frucht und Komplexität. Konzentrierter Duft nach Kirschen und Schokolade mit rauchiger Röstaromatik.</i>	25.00

GUTSWEINE

Eine optimale Balance von intensiven Fruchtaromen und finessenreicher Säurestruktur, geprägt durch die tiefgründigen Böden der Region, kennzeichnen die Weine der Editionsline. Diese Weine eignen sich durch ihre harmonische Vielschichtigkeit ideal als „SPEISEBEGLEITER“ zu feinen Gerichten.

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
0511	2010	Blanc* <i>Frisches Weißweincuvée mit schöner Zitrusfrucht.</i>	7.50
0611	2010	Riesling	8.50
0711	2010	Weißer Burgunder	9.00
0811	2010	Auxerrois <i>Enorme Gelbfleischigkeit, an reife Mirabelle und Aprikose erinnernd, mit dezenter Kräuternote.</i>	9.50
0911	2010	Grauer Burgunder	9.00
1011	2010	Sauvignon Blanc AUSVERKAUFT <i>Vielschichtige Fruchtaromatik (Maracuja, Pfirsich).</i>	10.50
1111	2010	Rosé* <i>Fruchtaromen von Erdbeere und Kirsche</i>	7.50
1211	2010	N°1 Cuvée	9.50
1310	2009	Spätburgunder <i>Harmonischer Spätburgunder mit feiner Tanninstruktur, Kirsch- u. Pflaumenfrucht sowie einem würzigem Abgang.</i>	0,75l 10.50 1,5l 24.00

Sofern keine andere Kennzeichnung (siehe * oder °) vorhanden ist, stammen die Weine von Trauben aus ökologischem Landbau.

*Wein aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau

°Konventionell

SEKT

Seit 25 Jahren hat die Herstellung hochwertiger Jahrgangssekte einen wichtigen Stellenwert in unserem Weingut. Die hierfür verwendeten Rieslingtrauben stammen von alten Rebstöcken, die auf zwei sehr unterschiedlichen Lagen wachsen. KIRCHBERG (sandiger Löß), HIMMELREICH (Muschelkalk).

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
0001	2009	Riesling° brut <i>Feinperliger Riesling Sekt mit Mineralität und Finesse kombiniert mit einer konzentrierten Frucht.</i>	11.50
0003		Rotwild° Cassis-Cooler <i>Herrlich erfrischender Sommer Cocktail aus Wein und Schwarzem Johannisbeersaft. Die spritzige wilde Kohlensäure, eine intensive natürliche Fruchtaromatik und ein erfrischend niedriger Alkoholgehalt (7% vol) machen ihn eisgekühlt zu einem optimalen Aperitif.</i>	8.00

DESTILLATE

Alle Edelbrände werden in der eigenen Hausbrennerei gewonnen. Nur das so genannte „Herz“ des Destillats, d.h. die mittlere Brennfraction, wird hierfür verwendet, da dort die reinsten aromatischen Stoffe enthalten sind. Diese werden durch eine wiederholte (3x) langsame Destillation erneut gereinigt und konzentriert

0004		Mirabelle [42%] 50 cl <i>betörende Frucht vollreifer Mirabellen</i>	15.00
0005		Kirsch [42%] 50 cl <i>Aus alten Kraichgauer Kirschsarten, die kleine Früchte und dementsprechend viel Aroma hervorbringen.</i>	15.00
0006		Marc vom Burgunder [42%] 50 cl <i>Lange Reifezeit in kleinen Eichenholzfässern nach dem so genannten SOLERA Verfahren. Das Resultat ist ein sehr weicher, ausbalancierter Tresterbrand mit einer vielfältigen Aromatik, erinnernd an Rosinen, Banane, Walnuss, Brioche, aber auch reifen Bratapfel.</i>	18.00
0007		Quitte [42%] 50 cl <i>Seltene Rarität von unseren 20jährigen Quittenbäumen</i>	18.00

WEINLISTE 2011

1. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
2. Die Lieferung erfolgt innerhalb Deutschlands frei Haus ab einem Warenwert von 450.00 €. Darunter berechnen wir 0,90 €/Flasche.
3. Bei Lieferungen bis zu 6 Flaschen berechnen wir pauschal 9,00 €.
4. Der Transport erfolgt in Versandkartons zu 6, 12 oder 18 Flaschen per Post, ab einer Bestellmenge von 48 Flaschen per Spedition.

Weingut Klumpp
Heidelberger Str. 100
D-76646 Bruchsal
Tel. 07251-16719
Fax 07251-10523
info@weingut-klumpp.com
www.weingut-klumpp.com