



BLANC CUVÉE 2019

Alter der Reben: Ø 30 Jahre | Ertrag: 70 hl/ha | Details: ALK 12.5% / SRE 7.3 / RZ 7.7

GUTSWEIN

Erfrischend anders, erfrischend delikater, 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, unbekanntesten 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 Hauptbestandteil dieser Weißweincuvée, der Riesling, wächst auf dem für die Region so typischen Löss-/Lehmboden. Untergrund der Scheurebe und seines Nachbarn Sauvignon Blanc ist ein sehr tonreicher Gipskeuper auf einem Hochplateau gelegen.

VINIFIKATION

100% selektive Handlese während der kühlen Morgenstunden, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; natürliche Sedimentation der Trubstoffe; Gärdauer von drei Wochen bei durchschnittlich 15°C.

WEINBESCHREIBUNG

60% Riesling / 30% Sauvignon Blanc / 10% Scheurebe

Gelbfleischig, sanft, zart exotisch, charmant – und auch ein wenig unergründlich wild. Eine faszinierende Liaison aus heiterem, rassigem Riesling und wunderbar süffigem, mundwässernd präsentem Sauvignon Blanc. Duftig, animierend im Trunk, feinwürzig und für einen Alltagswein geradezu stoffig nobel. Steinobst, kandierte Zitrus, Cavaillon-Melone, Holunderblüte und auch etwas Schwarze Johannisbeere: ein Fruchtcocktail vom Feinsten. Kompromisslos lecker und einfach nur tiefenentspannt! 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