



KIRSCHWASSER

Inhalt: 0,5 Liter

Details: 42.0 Vol %

DESTILLATION

40 Jahre alte Kirschbäume auf Streuobstwiesen rund um das Weingut sind die Herkunft dieser alten Kirschsornten. Für das Destillat werden 4 verschiedene Süßkirschsornten verwendet, die ähnlich einer Wein Cuvée, die Frucht, den Körper und die Frische beeinflussen und das Kirschwasser zu seinem besonders intensiven und milden Aroma führen. Die Früchte vergären temperaturkontrolliert in kleinen Bütten für 4 Wochen. Für das spätere Destillat wird nur das Herzstück des Brandes verwendet, das schonend in einem dreifachen Destillationsprozess gewonnen wird. Anschließend lagert das Destillat für 4 Jahre in kleinen Glasballons bis sich das gesamte Aroma entfaltet und sich das Destillat voll und ganz harmonisiert hat.

HANDARBEIT

Im Hause Klumpp ist alles noch reine Handarbeit. So wird vom Pflücken der Früchte bis hin zur Flaschenfüllung alles von Hand ohne den Einsatz von Maschinen ausgeführt. Pro Charge werden maximal nur 100 Flaschen gefüllt.

SENSORIK

Die hochreifen Süßkirschen geben diesem Kirschwasser ein intensives Kirscharoma mit Nuancen von Zartbitterschokolade und Mandeln. Das Destillat ist besonders mild und besitzt einen langen, angenehmen Abgang.

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