



MARC VOM BURGUNDER

Inhalt: 0,5 Liter

Details: 42.0 Vol %

DESTILLATION

Grundlage dieses Destillats sind die Trester von Chardonnay, Grau- und Weissburgunder, die ausschließlich in besonders aromatischen Jahren selektiert und für eine Mazerationsphase von 6 Wochen behutsam in kleine Fässer eingelagert werden. Die dafür verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus den ältesten und besten Parzellen des Gutes. Für das spätere Destillat wird nur das Herzstück des Brandes verwendet, das schonend in einem dreifachen Destillationsprozess gewonnen wird. Anschließend lagert der Marc vom Burgunder für 7 Jahre in französischen Barriquefässern, die dem Destillat seine bernsteinfarbene Erscheinung verleihen.

HANDARBEIT

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

SENSORIK

Beim Klumpp Marc vom Burgunder ist es wie mit dem Wein - er braucht Luft und Zeit. Dann entfaltet er ein herrliches Bouquet nach karamellisierten, gelben Früchten mit kräutriger Würze nach Oregano, Thymian und Tabak.

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 |