



PINOT NOIR WEIHERBERG 2017

Alter der Reben: 30 Jahre | Ertrag: 37 hl/ha | Details: A 13.0% / SRE 5.8 / RZ 1.4

LAGENWEIN

Kompromisslos wertig, kompromisslos schillernd, ein buntes Kaleidoskop mit Lageneffekt. Die Früchte des Steins, tief und präzise in Szene gesetzt. Packt das Thema Herkunft bei den Wurzeln: rare Vielfalt der Böden, Kick der Kernparzellen, satter Saft der ältesten Reben. Kraichgau für Neugierige, für Entdecker, mit ungeahntem Profil und mutiger Purezza. Purer Luxus, den jeweils besten Boden für die Sorte zu selektionieren...

WEINREGION KRAICHGAU-LAND DER TAUSEND HÜGEL

Der Kraichgau ist eine der schönsten, unbekanntesten Landschaften Deutschlands. Steile Hänge, liebevolle 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

Finesse pur. Fokussierte Kraft, gebündelte Präzision. Karger, kalkiger Grund sorgt für kleine Beeren und präsenten Gerbstoff mit kompaktem Schliff. Herrlich animierender Pinot Noir aus 30-jährigen Reben von einem seltenen Kernstück an der Abbruchkante eines alten Sandsteinbruchs.

VINIFIKATION

Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch Traubenteilung und Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb, 100% Handlese, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; 8% Saignée; 4 Tage Kaltmazeration anschließend klassische Maischegärung bei täglich dreimaligem Untertauchen der Maische von Hand; Gärdauer von 12 Tagen; Fassreife von 18 Monaten in Barriques aus französischer Eiche (Zentralfrankreich); 60% Neuholz, 40% Zweitbelegung.

WEINBESCHREIBUNG

Die 30-jährigen Reben aus dem Burgund stehen mit ihren Füßen im Muschelkalk, auf dem spektakulären Hochplateau eines Steinbruchs. Das schmeckt man! Dicht, dunkelgetönt, tiefgründig, beeindruckend transparent und kraftvoll. Geradezu provozierend eigenständig, mit weit aufgefächerter Aromatik: die Seidenhaut der Kirsche, der Kick des Cassis, dazu Mokka, Kräuter, Gewürze und pikantes Säurespiel. Früchte in einen höheren Energiezustand versetzt. Serviertemperatur: 16–17°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