



RIESLING SEKT brut 2022

Alter der Reben: Ø 30 Jahre | Ertrag: 60 hl/ha | Details: A 11.5% / SRE 8.6 / RZ 7.6

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

Die Trauben für diesen Jahrgangssekt wachsen auf zwei verschiedenen Lagen, die den Charakter des Grundweins ganz unterschiedlich prägen. Der eine Teil befindet sich auf einem sehr leichten Lössböden, dessen hoher Kalkgehalt zu besonders harmonischen, frischen Weinen mit ausgeprägter, gelbfleischiger Frucht führt. Der andere Teil wächst auf einem lehmigen Lössboden mit Muschelkalk im Untergrund und spiegelt den mineralischen Part wider.

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 16°C, anschließend Flaschengärung mit 15 Monaten Hefelager.

WEINBESCHREIBUNG

Weinig inspirierte Sektlust, straffe Rieslingfrucht, ganz State of the Art. Wagt mutig Frische, macht neugierig, weckt Trinkfreude, voll auf der Höhe der Zeit. Entspannt strahlendes Glasperlenspiel, zart in den Tönen, sensibel im Trunk – und doch so persistent in der Perlage. Glasklar am Gaumen: knackiges Kernobst, reife Aprikose, Weinbergpfirsich, Limettenschale und Kräuter. Solch Finesse entspannt zu jeder Tageszeit. So appetitanregend wie aufregend lecker! Serviertemperatur: 10–12°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