



SPÄTBURGUNDER GIPSKEUPER 2018

Alter der Reben: 30 Jahre | Ertrag: 51 hl/ha | Details: A 13.0% / SRE 5.9 / RZ 0.4

ORTSWEIN

Sinnliche Creme und Transparenz, Frucht und Mineral, köstlicher Schmelz und kühler, steiniger Kern. Im Trunk locker-lässig, nur leicht vom Holz geprägt und von älteren Reben zwischen 20 und 35 Jahren. Betont trinkfreudig, erfrischend natürlich, ausbalanciert, mit vibrierendem Charakter und Eigenart. Man schmeckt die Rebsorte, aber auch den Mergel, den Kalk. Die Seidenhaut der Burgunder!

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

Knallschwerer, toniger Boden mit roten Eisenelementen im Oberboden veranlasst die Rebe tiefer zu wurzeln. Dadurch können Wasser und Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten aufgenommen werden. Circa 30 Jahre alte Burgunderreben wachsen auf einem exponierten Hochplateau. Tagsüber heiß, nachts kühl, dazu eine windoffene Thermik führt zu Weinen mit Kraft, Würze und einer eleganten Leichtigkeit.

VINIFIKATION

Frühe beidseitige Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch intensive Traubenteilung, selektive Handlese in mehreren Leseetappen, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; durchschnittlich 7% Saignée zur Steigerung der Struktur, Aromatik und Farbintensität, Mazerationszeit von ca. 14 Tagen, davon 3 Tage Kaltmazeration, in kleinen Bütten bei zweimaligem Untertauchen der Maische pro Tag; 14 monatige Barriquereife in französischer Eiche (Alter der Fässer 2-4 Jahre)

WEINBESCHREIBUNG

Gipskeuper packt zu. Erdverbunden und expressiv. Mineralintensiv gewachsen und minimalinvasiv gekeltert. Das Holz stützt die supersaftige Brombeerfrucht mit ihrem Spiel von Schwarzkirsche und Cassis. Kühle Kräuterwürze balanciert die angestammte Kraft. Seidig-satter Schmelz trifft auf steinherbes Mineral, Opulenz auf fordernde Finesse: so markant wie mundfüllend!

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