



BLAUFRÄNKISCH HIMMELREICH 2019

Alter der Reben: 30 Jahre | Ertrag: 37 hl/ha | Details: A 13.5% / SRE 6.4 / RZ 1.2

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

Die extremste Lage - Tonmergel in drei Verwitterungsstufen: grünlich-grau, rot, gelb. Höllisch gepresst wie Stein. Extrem kleine Beeren, die Reben wachsen quasi im Fels. Aufregende, exotische Aromatik bei Auxerrois, Riesling und Blaufränkisch.

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 in kleinen Bütten ohne mechanische Belastung; 15% Saignée; klassische Maischegärung bei täglich dreimaligem Untertauchen der Maische von Hand; 4 Tage Kaltmazeration bei 8°C, Gärdauer von 14 Tagen; Fassreife von 15 Monaten in Barriques aus französischer Eiche (Zentralfrankreich); 70% Neuholz, 30% Zweitbelegung.

WEINBESCHREIBUNG

Expressiv, zart exotisch und elegant. Vollgepackt mit saftigem Schmelz und Noten von Cassis und Schwarzkirsche. Die fleischige Fruchtsüße wird herrlich ausbalanciert durch ätherische Kräuternoten, Anklänge an Leder, frischen Eukalyptus und Kakao. Schürft mit einer dezent pfeffrigen, mineralischen Würze in der Tiefe und bündelt am Gaumen die angestammte Kraft. Eine echte Benchmark aus Baden: die Seidenhaut des Blaufränkisch! 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