



DRY GIN

Inhalt: 0,5 Liter

| Details: 44.0 Vol %

DESTILLATION

Das Gut betreibt seit über 20 Jahren rein biologischen Weinbau und zählt zu den deutschen Ökopionieren. Ein besonderes Augenmerk wird auf artenreiche Begrünungspflanzen im Weinberg gelegt, die dem Klumpp Dry Gin seine unverwechselbare Note verleihen. In den Sommermonaten werden die gutseigenen Weinbergskräuter wie Thymian, Wilde Möhre, Kamille, Ehrenpreis, Oregano, Fenchel und Angelika geerntet und mit Citrusfrüchten, Apfel, Himbeere und verschiedenen Gewürzen zu einer spannenden „Cuvée“ verschmolzen. Durch die Zugabe von Grauburgunder Wein erhält der Gin eine unglaubliche Tiefe und Komplexität.

Nach einer Mazerationszeit wird der Gin dreifach destilliert, was ihn besonders mild im Abgang macht und die klare Frucht zu seiner Vollendung führt.

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 Dry Gin ist es wie mit dem Wein - er braucht Luft und Zeit. Dann entfaltet er zunächst wunderbar florale und ätherische Noten, anschließend eine klare Frucht mit einem samtigen, langanhaltenden Abgang. Als Tonic Water eignet sich das Fever Tree Mediterranean mit einem leicht geblähten Zweig Rosmarin am besten.

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