



# GRAUBURGUNDER 2022

Alter der Reben: 25 – 30 Jahre | Ertrag: 55 hl/ha | Details: A 12.5% / SRE 6.3 / RZ 4.1

## 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, 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

### GIPSKEUPEL / TONMERGEL

Ein Teil der Rebstöcke steht auf einer Hochebene mit Gipskeuper als vorherrschende Bodenformation. Der andere Teil wächst auf einem sehr schweren Tonmergel Boden. Die große Gemeinsamkeit der beiden Lagen ist der hohe Tongehalt, der die Rebe veranlasst tiefer zu wurzeln. Dadurch können Wasser und Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten aufgenommen werden. Niedrige Laubwände sorgen für kleine, verrieselte Beeren mit reifen Fruchtaromen und guter Struktur. Das Resultat sind langlebige Weine mit hoher Dichte und Komplexität.

## VINIFIKATION

Frühe Entblätterung der Traubenzone, um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erzielen; Ertragsreduzierung durch Traubenteilung, selektive Handlese in drei Leseetappen, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; 25% im 500 L Tonneau vergoren mit fünfmonatigem Vollhefelager, davon drei Monaten Batonnage; 75% im Edelstahltank ausgebaut bei Ø 15°C Gärtemperatur.

## WEINBESCHREIBUNG

Grauburgunder neu definiert: straff, vital, voll Aprikosengeflüster. Erfrischend leise, seidig, elegant, komplett entfettet. Reife, gelbe Birne, Quittengelee, ein wenig Cavailon-Melone: Der Schluck ins Fruchtfleisch zaubert ein Lächeln ins Gesicht! Herrlich energiegeladener, kompromisslos animierend, ungemein lecker im Trunk. Im saftigen Finish lauert der dezent salzige Kick! Serviertemperatur: 10–12°C

**KLUMPP**

Weingut Klumpp · Heidelbergstraße 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