



CHARDONNAY MUSCHELKALK 2022

Alter der Reben: Ø 20 Jahre | Ertrag: 51 hl/ha | Details: A 12.5% / SRE 6.6 / RZ 0.6

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, 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

Toniger Lehmboden mit hohem Steinanteil im Oberboden und nach circa einem Meter ein anstehendes Kalkmassiv aus gelbem Muschelkalk. Die Bruchsaler Lage ist in süd-östlicher Richtung exponiert und hat eine Steigung von 20%.

VINIFIKATION

Frühes Entgeizen der Traubenzone, um eine optimale Durchlüftung der Trauben zu erzielen; Ertragsreduzierung durch Traubenteilung und Ausdünnen auf maximal zwei Trauben pro Trieb, selektive Handlese in mehreren Leseetappen, zur Aromaschonung in den frühen Morgenstunden, Transport der Trauben und Maische über Gravitation ohne mechanische Belastung; 100% in erst- und zweitbelegten Tonneaux (franz. Eiche) spontan vergoren mit 9 Monaten Vollhefelager und zwei Monaten Batonnage.

WEINBESCHREIBUNG

Kalk gibt den Kick für diesen cool und wertig ausbalancierten Stoff. Bei aller Cremigkeit, straff, präzise, rassig und mustergültig auf das Wesentliche konzentriert: den Geschmack des Bodens. So zieht sich eine salzig-sämige Spur bis in ein zart pikantes, präzises Säurespiel, das die Aromen nur noch länger und frischer schmecken lässt: Zitronenmelisse, gelbe, exotische Früchte, Brioche und Toastwürze. Muschelkalk trotz souverän dem Mainstream.

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