



51461022 | 2022

BRUCHSALER CHARDONNAY MUSCHELKALK

-  Klumpp
-  Deutschland
Baden
-  trocken
-  Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Glasklar und mit kühler Nase nach Quitte, einem Hauch Aprikose, Lindenblüten und sogar etwas Butter im Hintergrund. Klar und feinsaftig, sehr reduktive Erscheinung mit viel Spannung, lebendig frisch mit feinem Zug, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, äußerst präzise und geradlinig, die Struktur verengt sich am Gaumen, als wäre Ihr ein Korsett angelegt worden, wenig Frucht dafür Kräuter und ein Block aus puristischer Salzigkeit mit viel Druck, sehr trocken wirkend, leichte Samtigkeit und nur wenig astringierend, selbst der lange Abgang wird fast nur von einer puristischen Salzigkeit geprägt.



Speiseempfehlungen

Huhn gebraten/gegrillt
Garnelen/Shrimps
Vegetarisches



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein (PDO)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Holzfass

Reifung im Holzfass (Fuder) 9 Monate

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Klumpp
76646 Bruchsal
Deutschland

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-039

EAN Flasche / EAN Karton 4260336611714
4260336616719

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.6 g/L

Restzucker 0.6 g/L

PRODUZENTEN-INFO

Die besondere Bodenvielfalt im Kraichgau reicht von Tonmergel, über roten Gipskeuper, Muschelkalk und Saharasand. Ob Rieslinge, Burgundersorten, Syrahs oder Auxerrois, die Klumpp-Weine sind stets terroir- und sortenspezifisch, bestechend präzise und minimalistisch. Klumpp ist das moderne, neue Baden. Das Weingut Klumpp im Kraichgau ist recht jung. Seine Geschichte ist ungewöhnlich und charmant.

Seine Geschichte ist ungewöhnlich und charmant. 1983 gründeten Ulrich und Marietta Klumpp in Bruchsal ein Garagen-Weingut mit 0,5 Hektar Weinberg. Die Quereinsteiger, er Verwaltungsbeamter, der sich in Abendkursen zum Winzer weiterbildete, und sie Bankkauffrau, zogen diesen Traum mit Konsequenz und viel Leidenschaft durch und so schreibt der, inzwischen auf 32 Hektar angewachsene Winzerbetrieb, stetig Erfolgsgeschichte. Die Söhne Markus und Andreas, leiten nun das Bio-zertifizierte Weingut. Sie absolvierten beide ein Weinbaustudium in Geisenheim und sammelten auf Weingütern in Kalifornien, Südafrika, Österreich und im Burgund Erfahrungen und Ideen, die sie nun ins Weingut einbringen. Andreas ist für den Außenbetrieb im Weinberg zuständig und lockt die Aromen aus den Böden und Markus sorgt im Keller dafür, dass die Weine Sortenspezifität und Terroir-Charakter im Glas offenbaren.