

BIO



51460124 | 2024

RIESLING



Klumpp



Deutschland  
Baden



Riesling

KLUMPP

ARTIKELBESCHREIBUNG

Klare Aprikose und Pfirsich mit einer Note nach Wiesenblumen. Klar, saftig, kompakter und dichter Körper mit Power, die Struktur bleibt dabei fein und sehr elegant, sehr saftige, reife Pfirsiche und Aprikosen mit einer leichten Extraktsüße versehen, lebendig frisch, sehr animierende Art, gute Balance mit viel Charme, gewisser Zug und Tiefe, guter Abgang mit eindringlichen, reifen Steinobstfrüchten im Nachhall.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 11.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

|       |      |
|-------|------|
| Farbe | Weiß |
|-------|------|

ARTIKELDATEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l                    |
| Verschluss               | Schraubverschluss              |
| Biokontrollstellennummer | DE-ÖKO-039                     |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4260336611547<br>4260336616542 |

ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12.0 %Vol |
|---------------|-----------|

INHALT UND NÄHRWERT

|                                |                                                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zutatenliste                   | Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Säureregulator: Weinsäure |
| Energiegehalt                  | 310 kJ / 74 kcal                                                                                       |
| Fettgehalt                     | 0.0 g                                                                                                  |
| gesättigte Fettsäuren          | 0.0 g                                                                                                  |
| Kohlenhydrate                  | 1.7 g                                                                                                  |
| Zuckergehalt                   | 0.8 g                                                                                                  |
| Ballaststoffe                  | 0.0 g                                                                                                  |
| Eiweiß                         | 0.0 g                                                                                                  |
| Salz                           | 0.0 g                                                                                                  |
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene                                    |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite                                                                                        |
| Inverkehrbringer               | Weingut Klumpp<br>76646 Bruchsal<br>{code=DE, labels={de_DE=Deutschland}}                              |

# KLUMPP

## 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.