

PREMIUM

Alte Rebstöcke, reduzierte Traubenerträge, eine sorgfältige Laubarbeit und handverlesene Trauben aus unseren Topgewannen bringen komplexe Weine mit feiner Tanninstruktur und enormer Tiefe sowie ausgezeichnetem Lagerpotential hervor. Die „INDIVIDUALISTEN“ der Premium Kollektion verkörpern auf beeindruckende Art und Weise den Lagencharakter mit seinen klimatischen und geografischen Eigenheiten.

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
1409	08	KLOSTERBERG Riesling Sehr feingliedriger Riesling auf Kalk gewachsen. Besticht durch Mineralität und Eleganz. Schönes Zitrusaroma mit kräutriger Note.	12.00
1509	08	HIMMELREICH Riesling Auf Muschelkalk und Quarzit gewachsen. Konzentrierte Frucht an Pfirsich und Maracuja erinnernd mit cremigem Schmelz.	12.00
1610	09	KIRCHBERG Weißburgunder Komplexe Aromen von Aprikose und Birne.	12.00
1710	09	ALTE REBEN Grauburgunder Kräftiger Weißwein mit Aromen von Bratapfel, Quitte, Karamel.	17.00
1810	09	KIRCHBERG Chardonnay Das Bukett erinnert an Mandeln, Birnen, exotische gelbe Früchte. Hinzu treten ein Hauch feinwürzigen Holzes und Noten von Feuerstein.	17.00
1909	08	WEIHERBERG Pinot Noir	17.00
2009	08	EICHHOLZ St. Laurent <small>AUSVERKAUFT</small>	17.00
2109	08	HIMMELREICH Lemberger	17.00
2209	08	EICHHOLZ Cuvée „M“ <small>AB DEZEMBER 2010</small> Komplexer Rotwein aus Cabernet, Lemberger, St. Laurent mit schöner Kräuternürze und konzentrierter Frucht von unserem steilsten Weinberg. Südländischer Muskelpotroz	22.00
2308	07	EICHHOLZ Spätburgunder „SK“ Dieser Wein stammt aus unserem ältesten Spätburgunder Weinberg. Kleine Beeren bringen eine faszinierende Frucht und Komplexität. Konzentrierter Duft nach Kirschen und Schokolade mit rauchiger Röstaromatik.	25.00

EDITION

Eine optimale Balance von intensiven Fruchtaromen und finessenreicher Säurestruktur, geprägt durch die tiefgründigen Böden der Region, kennzeichnen die Weine der Editionsline. Diese Weine eignen sich durch ihre harmonische Vielschichtigkeit ideal als „SPEISEBEGLEITER“ zu feinen Gerichten.

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
0510	09	KRAICH Cuvée * Frisches Weißweincuvée mit schöner Zitrusfrucht.	7.50
0610	09	Riesling Frische Zitrusaromen gepaart mit tropischer Exotik.	8.50
0710	09	Weißer Burgunder	8.50
0810	09	Auxerrois <small>AUSVERKAUFT</small> Enorme Gelbfleischigkeit, an reife Mirabelle und Aprikose erinnernd, ergänzt durch eine dezente Kräuternote.	9.00
0910	09	Grauer Burgunder	8.50
1010	09	Sauvignon Blanc <small>AUSVERKAUFT</small> Vielschichtige Fruchtaromatik (Maracuja, Pfirsich).	9.50
1110	09	ROSÉ Cuvée * Fruchtaromen von Erdbeere und Kirschen	7.50
1210	09	N°1 Cuvée	9.00
1310	09	Spätburgunder Harmonischer Spätburgunder mit feiner Tanninstruktur, Kirschen- und Pflaumenfrucht sowie einem würzigem Abgang.	10.50
2410	09	Gewürztraminer 0,375 L Vielschichtiger Süßwein mit elegantem Rosenduft, Rosinen- und Honigaromen als idealer Begleiter feiner Süßspeisen.	14.00

Sofern keine andere Kennzeichnung (siehe *) vorhanden ist stammen die Weine von Trauben aus ökologischem Landbau.

* Wein aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau

SEKT

Seit 25 Jahren hat die Herstellung hochwertiger Jahrgangssekte einen wichtigen Stellenwert in unserem Weingut. Die hierfür verwendeten Rieslingtrauben stammen von alten Rebstöcken, die auf zwei sehr unterschiedlichen Lagen wachsen. KIRCHBERG (sandiger Löß), HIMMELREICH (Muschelkalk).

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
0001	08	Riesling brut Feinperliger Riesling Sekt mit Mineralität und Finesse kombiniert mit einer konzentrierten Frucht.	10.50
0003		Rotwild Cassis-Cooler Herrlich erfrischender Sommer Cocktail aus Wein und Schwarzem Johannisbeersaft. Die spritzige wilde Kohlensäure, eine intensive natürliche Fruchtaromatik und ein erfrischend niedriger Alkoholgehalt (7% vol) machen ihn eisgekühlt zu einem optimalen Aperitif.	8.00

DESTILLATE

Alle Edelbrände werden in der eigenen Hausbrennerei gewonnen. Nur das so genannte „Herz“ des Destillats, d.h. die mittlere Brennfraktion, wird hierfür verwendet, da dort die reinsten aromatischen Stoffe enthalten sind. Diese werden durch eine wiederholte (3x) langsame Destillation erneut gereinigt und konzentriert

0004		Mirabelle [42%] 50 cl betörende Frucht vollreifer Mirabellen	13.50
0005		Kirsch [42%] 50 cl Aus alten Kraichgauer Kirschsornten, die kleine Früchte und dementsprechend viel Aroma hervorbringen.	15.00
0006		Marc vom Burgunder [42%] 50 cl Lange Reifezeit in kleinen Eichenholzfasern nach dem so genannten SOLERA Verfahren. Das Resultat ist ein sehr weicher, ausbalancierter Tresterbrand mit einer vielfältigen Aromatik, erinnernd an Rosinen, Banane, Walnuss, Brioche, aber auch reifen Bratapfel.	18.00

WEINLISTE 2010

1. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
2. Die Lieferung erfolgt innerhalb Deutschlands frei Haus ab einem Warenwert von 450,00 €. Darunter berechnen wir 0,90 €/Flasche.
3. Bei Lieferungen bis zu 6 Flaschen berechnen wir pauschal 9,00 €.
4. Der Transport erfolgt in Versandkartons zu 6, 12 oder 18 Flaschen per Post, ab einer Bestellmenge von 48 Flaschen per Spedition.

Weingut Klumpp
Heidelberger Str. 100
D-76646 Bruchsal
Tel. 07251-16719
Fax 07251-10523
info@weingut-klumpp.com
www.weingut-klumpp.com