

WOLFGANG KLOPFER



KONTAKT

Gundelsbacher Straße 1
71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151-603848
Fax: 07151-600956
www.weingut-klopf.de
info@weingut-klopf.de

Inhaber

Wolfgang Klopf

Kellermeister

Christoph Klopf

Rebfläche

15 Hektar

Produktion

90.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Di.- Fr. 16-19 Uhr, Sa. 9-16 Uhr
Probierstube



W ein baut die Familie Klopf schon lange im Remstal an, das eigene Weingut hat Wolfgang Klopf Anfang der achtziger Jahre gegründet, führt es zusammen mit Ehefrau Dagmar. Seit 2013 ist Sohn Christoph im Betrieb tätig, der in Neustadt Weinbau studiert hat (sein Kooperationsbetrieb war das Weingut Bassermann-Jordan), Auslandserfahrungen im kanadischen Okanagan Valley sammelte. Christoph Klopf kümmert sich überwiegend um den Keller. Ihre Weinberge, ein großer Teil in Steillagen, liegen in Großheppach in den Lagen Steingruble (mit den Gewannen Trosthalde und Klingenberg) und Wanne, sowie im Kleinheppacher Greiner, aber auch in Grunbach (Klinge), Gundelsbach und Geradstetten (Lichtenberg), hinzu kommt eine terrassierte Steillage im Cannstatter Zuckerle, in der Riesling angebaut wird, wo man Trockenmauern restauriert und eine pilzresistente rote Sorte aus der Schweiz (VB Cal. 1-22) neu angepflanzt hat, die 2015 den ersten Ertrag brachte und den „Mauerpfeffer“ genannten Wein ergibt. Rote Sorten nehmen zwei Drittel ihrer Fläche ein. Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger und Spätburgunder sind die Hauptsorten. Seit 1995 bauen sie auch Merlot, Cabernet Dorio und Cabernet Dorsa an, später dann kamen Frühburgunder und Zweigelt hinzu. Mit Abstand wichtigste Weißweinsorte ist Riesling, dazu gibt es Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris – zusammen einen Hektar, Weiß- und Grauburgunder, etwas Gewürztraminer, inzwischen auch Goldmuskateller. Die Weinberge werden seit 2013 biologisch bewirtschaftet, man ist seit 2015 Mitglied bei Ecovin, 2015 war auch der erste zertifizierte Jahrgang. Wolfgang Klopf hat von Beginn an das Gros seiner Weine trocken ausgebaut. Die Rotweine werden mäschevergoren und im Holz ausgebaut, sie bleiben wie auch die Weißweine lange auf der Hefe.

Kollektion

Mit der neuen Kollektion setzt sich der von Wolfgang und Christoph Klopf eingeschlagene Weg fort, die Weine gewinnen an Statur, wobei in der Spitze die Roten nach wie vor ein klein wenig stärker sind als die Weißen. Der Weißburgunder-Gutswein ist fruchtbetont und würzig, klar, frisch und zupackend – ein solcher Einstieg in die Kollektion überzeugt und bereitet Freude. Und es geht weiter so: Der Sauvignon Blanc ist rauchig, klar und intensiv im Bouquet, fruchtbetont, geradlinig und klar im Mund, der Goldriesling zeigt viel Frische und enorme Würze, ist reintonig im Mund, zupackend und geradlinig bei feinem Biss. Der Weißburgunder aus dem Steingruble zeigt reife Frucht und feine Würze im Bouquet, ist füllig und saftig im Mund, besitzt reife

süße Frucht und Substanz. Der trockene Lagen-Riesling aus dem Zuckerle zeigt feine Reife im Bouquet, gute Konzentration, ist füllig und saftig im Mund, kompakt, recht süß. Zu dem dieses Jahr präsentierten Lagen-Riesling aus dem Steingruble aber gehört die Süße dazu, denn dieses Jahr wurde eine Trockenbeerenauslese präsentiert. Sie zeigt eindringlich Gewürze viel Konzentration, kandierte Früchte, ist konzentriert und dick im Mund, besitzt enorm viel Substanz. In der Spitze noch etwas stärker sind die Rotweine von Wolfgang und Christoph Klopf. Auch im roten Segment ist das Einstiegsniveau hoch. Der Frühburgunder ist fruchtbetont, frisch und reintonig im Bouquet, harmonisch und klar im Mund, besitzt gute Struktur und reintonige Frucht. Der Zweigelt ist fruchtbetont im Bouquet, reintonig, zeigt reife Frucht, Kirschen, ist frisch und zupackend im Mund bei reintoniger Frucht. Die Cuvée K zeigt intensive Frucht, rote Früchte, besitzt gute Struktur, Frische und Frucht. Ganz spannend ist der Mauerpfeffer aus dem Cannstatter Zuckerle, zeigt intensiv rote und dunkle Früchte, ist füllig im Mund, kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Druck. Der Lemberger aus dem Kleinheppacher Greiner zeigt gute Konzentration im Bouquet, reintonige Frucht, etwas Gewürze, ist frisch im Mund, klar und zupackend, besitzt gute Struktur, Frische und reintonige Frucht, schließt nahtlos an die starken Vorgänger an. Der Spätburgunder aus dem Steingruble ist so gut wie nie zuvor, zeigt faszinierend reintonige Frucht, schöne Frische, ist lebhaft und frisch im Mund, harmonisch und elegant, komplex und klar, besitzt gute Struktur, reintonige Frucht und viel Länge. —

Weinbewertung

- 86 2016 Weißburgunder trocken 12,5 %/7,10 €
- 86 2016 Sauvignon Blanc trocken 12,5 %/10,20 €
- 85 2016 Goldmuskateller trocken 11,5 %/10,20 €
- 88 2015 Riesling trocken Cannstatter Zuckerle 12,5 %/13,- €
- 88 2015 Weißburgunder trocken Großheppacher Steingruble 13 %/13,- €
- 91 2015 Riesling Trockenbeerenauslese Steingruble 8,5 %/a.A./0,375l
- 86 2015 Zweigelt trocken 12,5 %/9,80 €
- 86 2015 Frühburgunder trocken 12,5 %/12,80 €
- 87 2015 „Cuvée K“ Rotwein trocken 12,5 %/12,80 €
- 89 2015 „Mauerpfeffer“ Rotwein trocken Cannstatter Zuckerle 12,5 %/18,- €
- 91 2014 Lemberger trocken Kleinheppacher Greiner 12,5 %/26,- €
- 91 2015 Spätburgunder trocken Großheppacher Steingruble 13 %/26,- €



Foto: Rainer Kwitek

LAGEN

STEINGRUEBLE
(GROSSHEPPACH)
GREINER (KLEINHEPPACH),
KLINGE (GRUNBACH),
ZUCKERLE (CANNSTATT),
WANNE (GROSSHEPPACH)
LICHTENBERG
(GERADSTETTEN)

REBSORTEN

RIESLING (25 %)
LEMBERGER (10 %)
SPÄTBURGUNDER (10 %)
SAUVIGNON BLANC (7 %)
WEISSBURGUNDER (7 %)
ZWEIGELT (7 %)
GRAUBURGUNDER (6 %)
MERLOT (6 %)