



WEINGUT KLOPFER

71384 · Weinstadt-Großheppach

Gundelsbacher Straße 1

Tel. (0 71 51) 60 38 48 · Fax 60 09 56

www.weingut-klopfere.de

Inhaber: Familie Klopfer

Betriebsleiter: Wolfgang & Christoph Klopfer

Verbände: Ecovin, Württemberger Weingüter

Verkauf: Di–Fr: 16.00–19.00 Uhr

Sa: 9.00–16.00 Uhr sowie nach Vereinbarung

Rebfläche: 15 ha

Jahresproduktion: 90.000 Flaschen

Das ambitionierte Weingut in Familienhand fing wie so viele mit einem gemischten Betrieb an. Die Trauben aus damals 1,5 Hektar Reben wurden an die örtliche Genossenschaft abgegeben. 1982 fiel dann der Startschuss für das eigene Weingut. Seither hat sich viel getan. 1996 konnte die Familie ausgliedern. Das Weingut umfasst heute einen einladenden Verkaufs- und Veranstaltungsraum. In ihrem schönen Holzfasskeller geben die Klopfers ihren Weinen viel Zeit zum Reifen. Und da Qualität im Weinberg wächst, ist es nur konsequent, dass sie auch ökologisch wirtschaften. Vater Wolfgang und Sohn Christoph leiten den Betrieb gemeinsam, für den Keller zeichnet seit 2013 Christoph, Jahrgang 1990, allein verantwortlich. Er sammelte Erfahrungen etwa bei Blue Mountain in Kanada. In der Zukunft möchte er das Sortiment noch etwas mehr straffen, das Hauptaugenmerk legt er auf Spätburgunder und Lemberger. In ihrer Parzelle in der terrassierten Steillage Zuckerle haben die Klopfers den Trollinger entfernt und stattdessen eine pilzresistente rote Neuzüchtung gepflanzt, die offiziell noch gar keinen Namen trägt. Im Weingut wird sie unter der Bezeichnung Mauerpfeffer geführt; so heißt eine heimische Pflanzenart, die in der ökologisch bewirtschafteten Lage wieder Lebensraum findet. Die neue Rebsorte scheint Potenzial zu haben, „wir sind jedenfalls sehr zufrieden, es sind schöne gesunde Trauben, die von der Aromatik her in die Sangiovese-Richtung gehen“. Für das Projekt Mauerpfeffer gab es vom Weinbauverband Württemberg den Jungwinzerpreis. Hauptrebsorte ist der Menge nach immer noch der Riesling. Besonders schön gerät der Lagenwein aus dem Cannstatter Zuckerle von über 40 Jahre Alten Reben. Wirklich empfehlenswert auch die drei unterschiedlichen Sekte, welche die Familie komplett in Eigenregie macht.

■ 2017	Sauvignon Blanc Premium	86
	10,20 € 12,5%	
	Die Stilistik des Sauvignon Blanc erinnert sehr an Neuseeland: Im Duft viele grüne Aromen, etwa von Paprika und Stachelbeeren. Am Gaumen hat er Grip, wirkt sehr filigran und bleibt lange im Nachhall.	
■ 2016	Sauvignon Gris Reserve	87
	15 € 13%	
■ 2017	Grauburgunder	84
	7,10 € 12%	
■ 2016	Cannstatter Zuckerle Riesling	87
	13 € 12%	
■ 2016	Großheppacher Steingröble Riesling	87
	13 € 12%	
■ 2016	Großheppacher Steingröble Weißburgunder	87
	13 € 13%	
■ 2016	Lemberger Premium	84
	9,80 € 12,5%	
■ 2016	Frühburgunder Premium	85
	12,80 € 12,5%	
■ 2015	Reserve	86
	24 € 13,5%	
■ 2016	Cannstatter Zuckerle Mauerpfeffer	85
	19 € 12,5%	
■ 2015	Kleinheppacher Greiner Lemberger	86
	26 € k.A.	
■ 2016	Großheppacher Steingröble Spätburgunder	87
	26 € k.A.	