

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

Rebfläche

14 Hektar

Produktion

70.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

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



W ein baut die Familie Klopf schon lange an, das eigene Weingut Wolfgang Klopf Anfang der achtziger Jahre gegründet, der es zusammen mit Ehefrau Dagmar führt. Seit 1. September 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 kamen Frühburgunder und Zweigelt hinzu. Wichtigste Weißweinsorte ist Riesling, dazu gibt es Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris – zusammen einen Hektar, Weiß- und Grauburgunder, etwas Gewürztraminer, inzwischen auch Goldmuskateller. Wolfgang Klopf hat von Beginn an das Gros seiner Weine trocken ausgebaut. Die Rotweine werden maisevergoren und im Holz ausgebaut, sie bleiben wie auch die Weißweine lange auf der Hefe. Die Weinberge werden seit 2013 biologisch bewirtschaftet, man ist seit 2015 Mitglied bei Ecovin, 2015 ist der erste zertifizierte Jahrgang.

Kollektion

Schon im vergangenen Jahr hatte uns ein Sekt angenehm überrascht, der Blanc de Noirs des Jahrgangs 2010, der 2012er – überwiegend Spätburgunder – gefällt uns nochmals besser, ist präzise, komplex, lang. Der Weißburgunder ist geradlinig und frisch, der Grauburgunder etwas druckvoller, dies gilt auch für den präzisen Riesling. Der Sauvignon Blanc ist reintonig, kraftvoll, fein, der Goldmuskateller besitzt gute Struktur, Frucht und viel Biss. Eine deutliche Steigerung bringen die Lagenweine. Beim Riesling will Christoph Klopf den Lagencharakter von Zuckerle und Steingruble stärker herausarbeiten, Jahrgang 2014 weist in die richtige Richtung, der Wein aus dem Zuckerle ist deutlich komplexer, der Steingruble-Riesling hat sich im Vergleich zum Vorjahr entwickelt, kommt aber nicht an den Jahrgang 2013 heran. Der Steingruble-Weißburgunder wurde erstmals 2013 als Lagenwein ausgebaut, er ist kraftvoll, klar, besitzt gute Struktur und Substanz. Herrlich viel Frucht und Kraft besitzt der Sauvignon Gris, dass er auch reifen kann zeigt Jahrgang 2011, der damals noch als Modus-K vermarktet wurde. Auch auf Süßweine verstehen die Klopfers sich, wie die reintonige, frische Riesling Auslese und der herrlich zupackende Goldmuskateller Eiswein beweisen. Die Fortschritte

im weißen Segment sind klar erkennbar, die Vorteile liegen aber nach wie vor im roten Bereich. Der Frühburgunder ist frisch und fruchtbetont, die rote Cuvée K, zu 70 Prozent Merlot, ist fruchtbetont und intensiv, füllig und kraftvoll. Der als Fassprobe verkostete Mauerpfeffer zeigt viel Tannine, viel Frucht, ist aber noch „unfertig“. Lemberger gibt es bereits seit 1986 im Betrieb, an Profil gewonnen hat er aber erst in den letzten Jahren, das verkostete Trio zeigt reintonige Frucht, gute Struktur, Jahrgang 2013 zeigt Herzkirschen, ist füllig, kraftvoll. Der Steingruble-Spätburgunder, aus der Gewanne Klingenberg, zeigt in beiden Jahrgängen intensive Frucht, besitzt gute Struktur und Frische, und auch der Zweigelt, aus der Gewanne Trosthalde) besitzt reintonige Frucht, gute Struktur und Druck. Feste Größen sind der Modus-K (70 Prozent Merlot), der herrlich viel Frucht und Substanz besitzt, und der Merlot, der viel intensive Frucht besitzt, Saft und Kraft. —

Weinbewertung

89	2012 „Blanc de Noir“ Sekt brut nature	12,5 %/12,50 €
84	2015 Weißburgunder trocken	12,5 %/7,10 €
86	2015 Grauburgunder trocken	13 %/7,10 €
85	2015 Riesling trocken	12,5 %/7,10 €
86	2015 Sauvignon Blanc trocken	12,5 %/10,20 €
85	2015 Goldmuskateller trocken	11,5 %/10,20 €
89	2013 Riesling trocken Großheppacher Steingruble	12 %
87	2014 Riesling trocken Großheppacher Steingruble	12 %/13,- €
89	2014 Riesling trocken Cannstatter Zuckerle	12 %/13,- €
88	2014 Weißburgunder trocken Großheppacher Steingruble	12,5 %/13,- €
89	2011 Sauvignon Gris trocken „Modus-K“	13,5 %
89	2015 Sauvignon Gris trocken	13,5 %/15,- €
89	2014 Riesling Auslese Geradstettener Lichtenberg	9,5 %/13,80 €
91	2015 Goldmuskateller Eiswein	10,5 %/a.A.
86	2014 Frühburgunder trocken	12,5 %/12,80 €
85	2014 „Cuvée K“ Rotwein trocken	13 %/12,80 €
90	2011 Lemberger trocken Kleinheppacher Greiner	13 %
90	2012 Lemberger trocken Kleinheppacher Greiner	13 %
91	2013 Lemberger trocken Kleinheppacher Greiner	13,5 %/26,- €
90	2013 Spätburgunder trocken Großheppacher Steingruble	12,5 %/26,- €
90	2014 Spätburgunder trocken Großheppacher Steingruble	12,5 %/26,- €
90	2011 Zweigelt trocken „Reserve“	
90	2014 Zweigelt trocken Großheppacher Steingruble	12,5 %/26,- €
91	2012 Merlot trocken „Reserve“	13,5 %/24,- €
91	2013 „Modus-K“ Rotwein trocken	14 %/24,- €



Foto: Rainer Kwitek

LAGEN

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

REBSORTEN

RIESLING (25 %)
TROLLINGER (15 %)
LEMBERGER (10 %)
SAUVIGNON BLANC (8 %)
SPÄTBURGUNDER (8 %)
WEISSBURGUNDER (8 %)
GRAUBURGUNDER (6 %),
MERLOT (6 %),
ZWEIGELT (6 %)