



Wolfgang Klopfer



Kontakt

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

Besuchszeiten

Weinverkauf
Di.- Fr. 16-19 Uhr
Sa. 9-16 Uhr
oder nach Vereinbarung

Inhaber

Familie Klopfer

Betriebsleiter

Christoph & Wolfgang Klopfer

Rebfläche

15 Hektar

Produktion

90.000 Flaschen

Wein baut die Familie Klopfer schon lange im Remstal an, das eigene Weingut hat Wolfgang Klopfer 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 Klopfer kümmert sich überwiegend um den Keller. Ihre Weinberge, ein großer Teil in Steillagen, liegen in Großheppach in den Lagen Steingrübelle (mit den Gewannen Trosthalden 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 Klopfer hat von Beginn an das Gros seiner Weine trocken und durchgegoren ausgebaut. Die Rotweine werden mäschevergoren und im Holz ausgebaut, sie bleiben wie auch die Weißweine lange auf der Hefe. Die neu gebaute Vinothek Am Steingrübelle, auf drei Seiten verglast, bietet Sitzplätze für bis zu 80 Personen und kann für private Feste, Firmenfeiern oder Seminare gemietet werden.

Kollektion

Die Rotweine waren in den vergangenen Jahren die herausragenden Weine in den Kollektionen von Wolfgang und Christoph Klopfer, und dies ist auch in diesem Jahr wieder so, wobei auch die Weißweine wie in den Vorjahren durch die Bank sehr gutes Niveau zeigen. Auch der Brut Nature-Sekt ist spannend, der 2015er schließt nahtlos an die starken Jahrgänge 2010 und 2012 an, besteht aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, wurde 42 Monate auf der Hefe ausgebaut. Er zeigt feine rauchige Noten, ist füllig und saftig, wunderschön komplex, harmonisch und lang. Der Weißburgunder Gutswein ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, wunderschön klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und Frische. Deutlich stoffiger und konzentrierter ist der 2018er Lagen-Weißburgunder aus dem Steingrübelle, zeigt viel reife Frucht, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und Substanz, reintönige Frucht. Der Gundelsbacher Sauvignon Blanc ist würzig und

eindringlich, frisch, klar und zupackend. Der im Barrique vergorene Reserve-Sauvignon Gris zeigt gute Konzentration und intensive Frucht, etwas rauchig-würzige Noten, ist füllig, stoffig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, Substanz, ist noch deutlich vom Ausbau im Holz geprägt. Aus dem Jahrgang 2017 stammen die beiden Lagenrieslinge, die wir schon im vergangenen Jahr vorgestellt hatten. Der Wein aus dem Steingrübelle gefällt uns auch dieses Jahr ein klein wenig besser, auch wenn wir sie gleich bewertet haben, zeigt etwas Zitrus und gelbe Früchte, besitzt Fülle und Kraft und dezent mineralische Noten; der Zuckerle-Riesling ist intensiv fruchtig, sehr offen, ist frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip. Enorm eigenständig ist der Modus-K Rosé, ist rauchig und konzentriert, füllig und saftig, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Substanz. Sehr gut sind die beiden roten Ortsweine aus dem Jahrgang 2018: Der Großheppacher Lemberger ist reintönig, fruchtbetont und intensiv, herrlich frisch und zupackend, der Geradstettener Spätburgunder ist wunderschön reintönig, strukturiert und zupackend. Faszinierende Frucht zeigt wieder einmal der Mauerpfeffer, ist frisch und klar, besitzt gute Struktur und Grip. Der Spätburgunder aus dem Steingrübelle zeigt rauchig-würzige Noten, ist kraftvoll, klar und zupackend – und kann gut reifen, wie der 2009er zeigt. Der Modus-K ist eindringlich und konzentriert, kraftvoll, setzt auf Frische und Frucht, der Lemberger aus dem Greiner ist sehr offen, zeigt Herzkir-schen, besitzt gute Harmonie, Kraft und reintönige Frucht. —

Weinbewertung

- 89** 2015 Sekt brut nature | 12,5%/14,80€
- 87** 2019 Weißburgunder trocken | 12,5%/7,40€ ☺
- 86** 2019 Sauvignon Blanc trocken Gundelsbach | 12,5%/10,20€
- 89** 2017 Riesling trocken Großheppacher Steingrübelle | 12,5%/14,80€
- 89** 2017 Riesling trocken Cannstatter Zuckerle | 12,5%/14,80€
- 89** 2018 Weißburgunder trocken Großheppacher Steingrübelle | 13%/14,80€
- 89** 2018 Sauvignon Gris trocken „Reserve“ | 13,5%/14,80€
- 89** 2019 „Modus K“ Rosé trocken | 13%/14,80€
- 86** 2018 Spätburgunder trocken Geradstetten | 12,5%/10,20€
- 87** 2018 Lemberger trocken Großheppach | 12,5%/10,20€
- 90** 2018 „Mauerpfeffer“ Rotwein trocken Cannstatter Zuckerle | 13%/19,-€
- 90** 2009 Spätburgunder trocken Barrique | 13,5%
- 90** 2018 Spätburgunder trocken Großheppacher Steingrübelle | 13%/24,-€
- 91** 2018 „Modus-K“ Rotwein trocken | 14%/24,-€
- 92** 2018 Lemberger trocken Kleinheppacher Greiner | 13,5%/24,-€



Wolfgang & Christoph Klopfer / Foto: Rainer Kwiatek

Lagen

- Steingruebelle (Großheppach)
- Greiner (Kleinheppach)
- Klinge (Grunbach)
- Zuckerle (Cannstatt)
- Wanne (Großheppach)
- Lichtenberg (Geradstetten)

Rebsorten

- Riesling (20 %)
- Weißburgunder (15 %)
- Lemberger (15 %)
- Spätburgunder (10 %)
- Sauvignon Blanc (10 %)
- Grauburgunder (6 %)
- Merlot (6 %)

