



Deutschland



## Weinprofil

### Weingut David Klenert Grauburgunder

Kraichgau, so heißt die relativ unbekannt fruchtbare Landschaft im nordwestlichen Baden-Württemberg. Auf den sanften Hügeln wechseln sich Streuobstwiesen, Getreidefelder, Wald und ca. 1.600 ha Weinberge ab. Hier in Kürnbach ist David Klenert aufgewachsen. Bereits mit 16 Jahren übernahm er von seinem Onkel die Verantwortung für einen Weinberg. Seitdem ist er vom „Wein-Bazillus“ infiziert und folgerichtig machte er in Neustadt an der Weinstraße seinen Bachelor für Weinbau & Önologie. Danach sammelte er Erfahrungen bei Weingütern in Deutschland, der Schweiz und in Neuseeland.

Durch Ankauf und Pacht von Weinbergen realisierte er im Jahr 2015 seinen großen Traum und gründete ein eigenes 8 ha großes Weingut. Er hat sich der umweltschonenden Bearbeitung der Weinberge nach den Richtlinien von „Ecovin“ verschrieben und ab den Jahrgang 2019 erhält er die offizielle Bio-Klassifizierung.

Der Grauburgunder von David Klenert ist wirklich ein Klassiker: Hellgolden mit grünen Reflexen. In der Nase noch etwas verhalten, erinnert der Duft an reife Boskop-Äpfel und Birnen. Im Mund ist die dichte Frucht ergänzt mit feinen Akzenten von Nüssen und Kräutern. Im Finish zeigt er sich kraftvoll, ist jedoch durch die frische und kernige Säure nicht fett und bietet einen tollen Trinkgenuss.

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	David Klenert
Region:	Kraichgau
Rebsorten:	100% Grauburgunder
Ertrag:	<60hl/ha
Ausbau:	schonende, lange Lagerung auf der Hefe
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	3,3 g/l
Restsäure:	6,3 g/l
Optimaler Genuss:	Bei 10 °C jetzt bis 2018
Küche:	zu hellem Fleisch, wie Fisch oder Geflügel oder zu Gerichten, die mit Sahne verfeinert wurden



Guido Keller

WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B

70597 STUTTGART-DEGERLOCH

Telefon: 0711 / 6406869

Telefax: 0711 / 6019087