

Wir sind ein familiengeführtes Weingut in Großheppach/Remstal. Seit den 80er Jahren setzen wir auf trockene Weine mit klarer Sortentypizität die wir auf mittlerweile 15 Hektar Rebfläche erzeugen. Wichtige Rebsorten sind Lemberger, Spätburgunder, Riesling, Weiß- und Grauburgunder sowie Sauvignon blanc. Wir sehen unseren Beruf als Handwerk an, arbeiten nach traditioneller Art und legen Wert auf exakte Weinbergsarbeit, Maischestandzeiten und lange Hefelager. Seit dem Jahrgang 2013 ist Junior Christoph mitverantwortlich für die Weiterentwicklung des eingeschlagenen Weges. In der Zwischenzeit haben wir unsere Flächen auf zertifiziert ökologischen Anbau umgestellt und sind zu den Lagenbezeichnungen im Topsegment zurückgekehrt. Für das Projekt „Mauerpfeffer“ in der terrassierten Steillage Cannstatter Zuckerle wurde Christoph Klopfer 2016 zum Jungwinzer des Jahres in Württemberg ausgezeichnet (ausgelobt vom Weinbauverband Württemberg).

Betriebsbeschreibung Weingut Klopfer/Großheppach im Remstal

Bewirtschaftete Fläche:	15 ha. (entspricht ca 75.000 Rebstöcke)
Weinlagen:	Großheppach (Wanne, Steingrübale) Kleinheppach (Greiner) Geradstetten (Lichtenberg) Grunbach (Klinge) Cannstatt (Zuckerle) – terrassierte Steillage-
Bodenarten:	alle im Remstal vorkommenden Keuperverwitterungsböden wie Schilfsandstein, bunte Mergelschichten, Kieselsandstein und Stubensandstein. In Cannstatt oberer Muschelkalk.
Rebsorten:	auf ca 2/3 der Rebfläche stehen Rotweinsorten, die Hauptrotweinsorten sind: Lemberger, Spätburgunder, Trollinger, Zweigelt, Merlot. Hauptweissweinsorten sind: Riesling (über 50% bei den Weissen), Sauvignon blanc, Grauburgunder, Weissburgunder.
Anbauweise:	Seit 2013 biologischer Weinbau.
Kellermeister:	Christoph Klopfer seit September 2013 nach erfolgter Ausbildung in Weinbau und Oenologie (am Campus in Neustadt/Pfalz) im Betrieb tätig.
Aussenbetrieb:	Wolfgang Klopfer
Weinverkauf:	Dagmar Klopfer
Unser Anspruch:	durch entsprechende Pflege im Weinbau insbesondere der Bodenpflege gebietstypische und ausdrucksstarke Weine zu ermöglichen. Schonende Bedingungen und geringstmöglichen technischen Einsatz im Weinausbau. Der Wein darf sich selbst entfalten und das braucht Zeit. Nur so kann ein langlebiges und ausdrucksstarkes Produkt entstehen, das schmeckt und Spaß macht.
Mitgliedschaften:	Württembergischer Weingüter e.V., ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V.
Auszeichnungen:	Gault Millau 2017: zwei Trauben Eichelmann 2017: vier Sterne Christoph Klopfer, Württembergischer Jungwinzer des Jahres 2016/2017.