

Diese kleine Beschreibung der einzelnen Weinen aus unserer aktuellen Karte soll Ihnen eine kleine Einkaufshilfe sein, gerade zum Beispiel bei Weinen oder anderen Spezialitäten welche Sie im Moment vielleicht nicht gerade probieren können.

Ihr Jochen Kreuzenberger

1. Müller Thurgau QbA trocken 2007:

leichter, unkomplizierter Wein für viele Gelegenheiten. Zur Pfälzer Küche, zur Erfrischung im Sommer, aber auch als gemütlicher Schoppenwein für lange Abende. Fruchtig, frisch.

2. Riesling Kabinett trocken 2007:

frischer, spritzig - fruchtiger Riesling, etwas Honigmelone, elegante Art und toller Begleiter zum Abendmenü, aber auch als erfrischender trockener Sommerwein auf der Terrasse macht er eine gute Figur. Säurebetont – aber nicht „sauer“ typisch Pfälzer Riesling der gehobenen Klasse.

3. Huxelrebe Kabinett trocken 2007:

leichter fruchtiger Sommerwein aus der exotischen Huxelrebe. Individuelle Aromen, passt zu Fischgerichten und Meeresfrüchten. Prickelnd, lebendig und animierend.

4. Rivaner QbA trocken 2007:

leichter frischer Sommerwein mit etwas weniger Säure, süffig passt gut zur mediterranen Küche, oder einfach abends auf der Terrasse genießen.

5. Chardonnay Spätlese Trocken 2007:

Kräftiger, sehr aromatischer und eigenständiger Chardonnay. Im Geschmack exotische Früchte, Maracuja, Melone, Mango - fruchtig, lang anhaltender Abgang. Trocken, geringe Säure, ein Erlebnis.

6. Grauer Burgunder Spätlese trocken 2007:

mildes, volles Aroma, Grauer Burgunder hat ein sehr intensives Eigenaroma, Quitte und Mirabelle, kann einem kräftigen Abendessen (z. B. Braten mit Soße) sehr gut standhalten, nicht zu trocken – rund .

7. Weißer Burgunder Spätlese trocken 2007:

eleganter Spitzenwein mit feiner Frucht. Geringe Säure, feiner Schmelz, trockener Wein für viele Gelegenheiten und passend zu Geflügel aller Art und zu feinen Fischgerichten.

8. Rivaner CLASSIC 2007:

gut strukturierter Rivaner. Idealer Wein für Weinfreunde, denen Riesling zuviel Säure besitzt (Sodbrennen). Feinduftig, reifer Pfirsich, feine Kohlensäure, abends gemütlich beim Erzählen auf der Couch genießen.

9. Riesling CLASSIC 2007:

klassischer Riesling mit einer ausgewogenen aber spürbaren frischen Riesling - Säure). Feinduftig, reifer Pfirsich, feine Kohlensäure, abends gemütlich beim Erzählen auf der Couch genießen.

10. Riesling „S“ Terroir trocken EMIL EDITION 2007:

extravaganter Riesling, extra trockene Spätlese durchgegoren (2 g./l RZ !), Geprägt vom TERROIR der Lage Bockenheimer Vogelsang. aus einem ausgedünnten (ertragsreduzierten) 43 Jahre alten Weinberg. (unterhalb des Kalksteinbruches) Mehr Riesling geht kaum! die Jahrgangs – Spitze für Riesling Fans – die einen außergewöhnlichen Wein suchen!
Limitierte Edition 1953 Flaschen

11. Riesling QbA halbtrocken 2007:

Top Riesling auf der Liter Flasche. Fruchtig dezente Restsüße, knapp über dem Trockenbereich. Da aber auch die Säure dieses Rieslings recht knackig ist, ergibt sich ein sehr harmonischer Gesamteindruck. Im Sommer gut geeignet für eine Pfälzer Riesling Schorle. Aber auch pur genossen eine spritzig runde Sache!

12. Rivaner QbA 2007:

Leichter, frisch - fruchtiger Sommerwein, Gut eingebundene Kohlensäure leckerer Wein für heiße Sommerabende im Garten! Fein abgerundet, Duft nach Zitrusfrüchten gekühlt vergoren – eiskalt genießen!

13. Kreuzenberger Cuvee` * S * 2007:

Leichter süffiger Sommerwein. Feine Spätlese - Cuvee` aus Kerner, Rivaner, Riesling und. (Wer unseren Secco mag - wird diesen Wein lieben...) Aromen nach Pfirsich,. Rund und frisch!

15. Grüner Silvaner QbA 2007:

sehr süffiger (nicht süß) runder saftiger Tischwein, fruchtig mild unkompliziert ein Wein für jeden Abend . Ideal auch zu „ zarten Gerichten“ geringe Säure und sehr bekömmlich).

16. Morio – Muskat QbA mild 2006 :

Wie schon der Name sagt, ausgeprägte Muskat Aromen, lieblich süffiger fruchtiger Wein für den Alltag. kräftiges Aroma aber nicht aufdringlich..

17. Huxelrebe Spätlese 2006:

sehr fruchtige Spätlese, süffig. elegante Süße, ideal für Freunde lieblicher Weine. Wein mit guter Lagerfähigkeit.

18. Heroldrebe Weißherbst QbA trocken 2006:

fruchtig, nach Erdbeere und etwas Stachelbeere, trotzdem trocken, toller Sommerwein, lachsfarbener Weißherbst aus der seltenen Rebsorte Heroldrebe.

19. Heroldrebe QbA Weißherbst 2006:

süffig, spritziger Sommerwein, als Erfrischung an heißen Tagen und zu vielen weiteren Gelegenheiten. Lachsfarbener frischer Weißherbst aus der Heroldrebe. Weißherbst bedeutet übrigens, dass dieser Wein zu 100% aus der Rebsorte (in diesem Fall Heroldrebe) stammen muss. Rose` hingegen darf aus verschiedenen Sorten gemischt sein! Wie sein „ trockener Bruder“ feine elegante Erdbeernote

20. Portugieser Rotwein QbA trocken 2006:

Leichter karminroter trockener Rotwein aus der in der Pfalz seit 1860 beheimateten Rebsorte „Portugieser“. Unkompliziert, gut bekömmlich, für den täglichen Genuss.

21. Dornfelder QbA Rotwein Trocken 2007:

kräftiger dunkler harmonisch trockener Rotwein aus der populären Rebsorte Dornfelder. Etwas Kirsch in der Nase, angenehme Tanninstruktur. Rund im Geschmack, körperreich, der Charmeur unter den Rotweinen. Violette Reflexe, fruchtig, Unser „Bestseller!!!“

22. Spätburgunder Rotwein QbA trocken Holzfass No 11 2006:

kräftiger wuchtiger Spätburgunder, Aromen nach roten Beerenfrüchten, aber auch feine Holznote und angenehm adstringierende Tannine. Fast ein Jahr im Holzfass gereift. Unheimlicher Körper (Extrakt von 27 g!) Gut zum Lagern geeignet. Seine 13,5% vol versteckt er gut hinter seinem komplexen Aroma. Eine echte Alternative zu französischen Burgundern (Pinot noir ist übrigens die gleiche Rebsorte wie Spätburgunder!)

22 C. Dornfelder CLASSIC extra trocken - Holzfass 2005:

Maischegärung und 18 Monate im Holzfass gereift, anschließend (vom Fass weg) abgefüllt. Tolle Tanninstruktur und typische Dornfelder Aromen (Kirsch und Brombeere) in der Nase. Harmonisch rund. Geringe Säure.. Wertvoller, komplexer Rotwein, Lagerfähig 13,5 % vol!

23. Cabernet Dorsa QbA Rotwein trocken - Holzfass 2006:

Neue Rebsorte gekreuzt aus dem international bekannten Cabernet sauvignon mit dem beliebten Dornfelder! Maischegärung, und 1 Jahr im Holzfass gereift, anschließend trocken abgefüllt. Feine Tanninstruktur und typische Dornfelder Aromen (Kirsch), in der Nase etwas schwarzer Pfeffer, grüne Bohnen - obwohl so trocken schmeckt er harmonisch rund. Geringe Säure. Trockenfans vorbehalten. Wertvoller, komplexer Rotwein 13,5 % vol! Steht seinem Vorgänger in nichts nach!

24 Cuvee` CADO`R QbA trocken – Barrique 2005:

2 Jahre gereift in Barriques aus französischer und deutscher Eiche. Intensiver Duft nach feinen Röstaromen etwas Kaffee und Mokka. Ein Erlebnis für die Nase und vor allem auch für die anderen Sinne! Cuvee`aus Cabernet Dorsa und etwas Dornfelder. Harmonischer Gesamteindruck obwohl „extra trocken“ (nicht nur Holz – wie bei schlecht gemachten Barrique - Weinen), langer Abgang und mit Sicherheit sehr gute Lagerfähigkeit. Nur 1000 Flaschen verfügbar. 13,5 % - ein großer Wein mit Zukunft!

25. Portugieser QbA Rotwein 2006:

leichter sehr süffiger milder Rotwein der Rebsorte Portugieser. Für den täglichen Genuss, für Rotwein kaum merkbare Gerbstoffe daher auch gut bekömmlich. Tolle Farbe.

26. Dornfelder QbA Rotwein * M * 2006:

M steht für Medium! Gut abgerundet, feine Tannine. Dieser Rotwein besticht durch seine gefährliche „Süffigkeit“ - Vorsicht!

Sehr schöne Rotweinfarbe, dunkel, Interessant - vor allem dann wenn er nicht zum Essen sondern zum gemütlichen Teil des Abends getrunken wird.

27. Kerner Beerenauslese 1994:

Edelsüße Spezialität, handverlesen aus Kerner Trauben, welche schon fast zu Rosinen eingetrocknet waren. Enorm konzentrierte Aromen.

Ein Geschmackserlebnis für besondere Anlässe, jetzt trinkreif aber auch noch gute Lagerfähigkeit. Tolle Bernsteinfarbe

28. Riesling Eiswein edelsüß 1998:

Absolut edelsüße Rarität des Jahrgangs 1998.! Seine sensorischen und analytischen Werte garantieren eine enorme Lagerfähigkeit (50 Jahre?), Fantastische Harmonie zwischen Süße und Säure. Ein Geschmacksfeuerwerk welches fast endlos erscheint. Goldgelb, Orangen und Früchtekorb !

29. Riesling Eiswein edelsüß 2004:

3 Tage vor Heiligabend 2004 wurden wir mit diesem Wein von der Natur reichlich beschenkt. Bei einer frostigen Kälte von -8°C waren die Trauben derart hart gefroren, dass diese außergewöhnliche Rarität mit 144° Öchsle gekeltert werden konnte. Ein unglaubliches Geschmackserlebnis.

30. Huxelrebe Auslese Reserve 2000 holzfassgereift:

Eine enorm wuchtige und sehr aromatische Auslese aus dem schwierigen Jahrgang 2000. Unser Millennium – Wein! Ein halbes Jahr im Eichenfass gereift, dienende Restsüße von 27 g/l bei 12%viol. Extrakt von 40g/l ! (das ist das doppelte eines normalen Tischweines und spiegelt die enorme Wucht dieser mit 114 ° Öchsle geernteten Auslese wieder. Dezente Botrytisnase, ein genialer Aperitif.! Sehr gut zu lagern.

31. Scheurebe Auslese edelsüß 2002:

Scheurebe als Konzentrat, 113° Öchsle, daraus resultierende 13,9 % vol Gesamtalkohol, 8,9 Promille Säure bei 47 g/l Restzucker und 36 g/l Extrakt sind Traumwerte für eine gut zu lagernde Rarität als Andenken an das Jahr 2002! Feine Cassis Note im Duft und Geschmack. Sehr Komplex, da konnte man glatt den „ Trocken“ den Rücken zukehren. Toller Aperitif und ein tolles Präsent! handsigniert

32. Kreutzenberger Winzerhefe:

Nach der Gärung wird die Weinhefe vom Wein abgetrennt und anschließend gleich schonend destilliert. Eine besondere Spezialität welche man wahrscheinlich nur beim Winzer bekommt.

33. Kreutzenberger Traubenbrand 2003:

Bei einem Traubenbrand werden die Trauben gemahlen und dann mit dem Saft in Bottichen vergoren. Dabei muss der Tresterhut mehrmals täglich mit dem darunter befindlichen flüssigen Anteil verrührt werden. Das Resultat ist ein milder aromatischer mit Bukett nach Muskat Trauben duftender Edelbrand.

34. Kreutzenberger Edelweinbrand 2001 VVSOP:

Unser gutseigener Edelweinbrand VVSOP lagerte 7 Jahre im Barrique aus Allier - Eiche. Ein außergewöhnlicher Brand welcher seine Farbe, das Aroma, und den Geschmack ausschließlich der Fassreifung verdankt! - Ohne die sonst bei vielen Billig-Bränden üblichen Zusätze!!!!!!

35. Kreutzenberger Tresterbrand aus Chardonnay 2003:

Für unseren Tresterbrand verwenden wir ausschließlich die wertvollen, nicht völlig ausgepressten Stiele und Beerenhäute (Trester) unseres Chardonnay's, welche nach dem Pressvorgang auf der Kelter zurückbleiben. Diese werden nun vergoren und anschließend schonend destilliert. Eine echte Alternative zu italienischen Edel – Grappa.

36. Kreutzenberger Riesling Eisweintrester 2004:

Die absolute Edelversion eines Tresterbrandes. Grundlage waren die Trester unseres Scheurebe Eisweines 1999. Nur noch Restmenge.

37. Kreutzenberger weisserTraubenlikör:

Dieser Traubenlikör verführt durch seine edle Süße und schier endlosem Abgang. Traubenlikör ist eine Komposition aus einem hochwertigen Weinbrand, einem guten Wein und zur Abrundung noch Traubensaft. Diese Cuvee muss dann noch reifen.

38. Kreutzenberger roter Traubenlikör:

Nicht ganz so süß wie der weiße Traubenlikör, edle Frucht Dornfelder Aromen in einer neuen Dimension. Herrlicher Partner zu unserem Riesling brut Sekt!

39. Kreutzenberger roter Weinberg – Pfirsich Likör:

Feiner Aperitif vor allem in Kombination mit unserem Secco – ein toller Genuss! Schöne Design – Flasche, somit auch ein prima „Mitbringsel“ zur nächsten Fete!

40. Kreutzenberger Secco Edition 2007:

Herrlich erfrischender Aperitif und Spaß für das Frühjahr und den Sommer. Sehr fruchtbetont und fruchtige „ Nase“. Basis unseres „ Prosecco`s“ – der sich in Deutschland so nicht nennen darf, da der Begriff von den Italienern geschützt wurde, ist eine speziell zusammengestellte Weißwein - Cuvee aus Riesling, Kerner und Rivaner,. Eine leichte fruchtige Alternative zum Sekt. Etwas weniger Kohlensäure, daher sehr bekömmlich!

41. Kreutzenberger Scheurebe Sekt mild 2005:

süffig mildes ausdrucksstarkes Bukett. Für Weinfreunde die auch beim Sekt auf eine liebevolle Abrundung nicht verzichten möchten.

42. Kreutzenberger Riesling Sekt trocken 2005:

ausgewogen und harmonisch, gut eingebundene Säure, sehr süffig. Nicht zu trocken, eignet sich daher auch ideal für Sektempfänge bei großen Feierlichkeiten oder auch für Präsente, da mit diesem Sekt ein breites Publikum angesprochen wird.

43. Kreutzenberger Riesling Sekt brut 2004:

extra trockener rassiger typischer Riesling Sekt. Ideal zu Fisch – Gerichten und für heiße Sommertage. Dezentere Duft nach Pfirsich, erfrischender Aperitif!

44. Kreutzenberger Riesling Sekt extra brut 2005:

Trockener geht es nicht! Zero Dosage, was bedeutet, dass nach dem Abfüllen nicht mit einem (süßenden) Likör, sondern nur mit Sekt beigefüllt wird. Nur absoluten „Trocken – Fanatikern“ zu empfehlen. Vielleicht einmal zu Riesen- Garnelen probieren!

45. Kreutzenberger Pinot noir Sekt trocken 2006:

Die rote Variante vom Spätburgunder. Als Sekt eine eher seltene Spezialität. Weiches Tannin, milde Säure machen diesen aromatisch kräftigen Burgunder - Sekt zu einem besonderen Erlebnis. Hat nichts mit diesen roten süßen Billig - Sekten gemeinsam!

47. Kreutzenberger Traubensaft:

Alkohol - freie Alternative, zur Erfrischung und zum Tanken erneuerbarer Energien! Achtung bei Doping Kontrollen! Sehr fruchtig, auch noch mit Mineralwasser gemixt eine Vitamin - Kur. Auch für Kinder eine gesunde Alternative zu Soft Drinks. Traubenzucker aber nicht klebrig süß! Direkt im Herbst gefüllt.

Ihr Jochen Kreutzenberger - Noch Fragen? : Tel.: 06359 / 4266

