



Weinbeschreibungen der Weinkarte 2017

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 Kreutzenberger

W E I S S W E I N E:

1. Müller Thurgau QbA trocken 2016:

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

2. Riesling QbA BURGWEG trocken 2016:

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

3. Huxelrebe Qualitätswein trocken 2016:

leichter fruchtiger Sommerwein aus der exotischen Huxelrebe. Fruchtige Aromen, nach Mango, Ananas und Zitus, passt zu Fischgerichten und Meeresfrüchten. Weiche Säure bei feiner eigener dezenter Restsüsse.

4. Rivaner QbA trocken 2015:

leichter spritziger Sommerwein mit filigraner Säure, elegante Frucht, ideal zur mediterranen Küche, oder einfach abends auf der Terrasse genießen. Pfirsich

4S. Sylvaner QbA trocken 2016:

Extra trockener, dennoch mild wirkender Sylvaner der Extraklasse. Im Duft feine Kräuter und frische Wiese. Gehaltvoll und dicht, guter Essensbegleiter wenn es mal kein Chardonnay sein soll.

5. Chardonnay Spätlese Trocken 2016:

Kräftiger, körperreicher und eigenständiger Chardonnay. Im Geschmack fruchtig aber auch feine Nussaromen. Langes Feinhefelager „sur lie“ Trocken, weich, geprägt vom Kalksteinboden ein Erlebnis.

6. Grauer Burgunder Qualitätswein trocken 2016:

mildes aber intensives Aroma nach gelben Früchten wie Quitte und Mirabelle, sehr wenig Säure. Stoffige 13 % verleihen ihm einen starken Auftritt. Im Glas etwas lüften. Entfaltet sich erst nach einigen Minuten.

7. Kreutzenberger MOTIVATION Scheurebe QbA trocken 2015

Extravagante Scheurebe im Stile eines Sauvignon blanc. Frische grüne Aromen gepaart mit Heu, Gras und etwas Minze und schwarzer Pfeffer. Im Abgang die typische Cassis Note. Sehr elegant und verspielt. Schön trocken bei angenehmer aber spürbarer Säure. einfach nur motivierend....

8. Riesling VISION QbA 2015:

Idealer Wein für Riesling Fans - feine Säure fruchtiger Duft nach reifen Pfirsichen, elegante Mineralität (Kalkstein) und das ganze in einer perfekten Harmonie! Ein besonderer Riesling aus 2015! Aus unserem ältesten Weinberg (50 Jahre).

10a. Kreutzenberger ILLUSION 2015 trocken QbA Pinot noir - blanc de noir

extravaganter spritziger Sommerwein, leichter eleganter Burgunder, besticht durch sein außergewöhnliches Aroma nach Ananas und „sauen“ Früchten wie Zitrus und Orange.

2015 in dem Rotweinjahr ist es mir nicht gelungen einen weißen Blanc de Noir zu erzeugen. Er zeigt deutlich seine kupfer bis rotgoldene Farbe was aber auch durchaus animierend aussieht und bei den Kunden gut ankommt!

10b. Kreutzenberger FASZINATION 2015 Cuvee` trocken QbA

Besondere Cuvee` aus unserer „grünen“ Scheurebe mit einem ausgewählten mineralischen Riesling aus einer Kalksteinlage. Extra trocken (nur 2,6 g/l) rassig vorne im Sauvignon blanc Stil, im Abgang lang und spannend. Feine Gärungskohlensäure. Filigran.

10d. Riesling GENESIS 2016 Qualitätswein trocken – Kalkstein

Idealer Wein für Riesling Freaks denen es nicht trocken genug sein kann – reife Pfirsichen, elegante Mineralität (Kalkstein) und glockenklar! Ein besonderer Riesling : geradeaus, extra trocken (1,1 gr RZ) und somit mutig gegen den Trend. Finalwein beim best of Riesling 2017. er zählt laut Veranstalter zu den Besten Rieslingen des Wettbewerbes.

10E. Kreutzenberger EMIL Riesling Spätlese trocken 2015

Riesling der Oberliga. 51 Jahre alte Reben! In unserer ältesten Lage Bockenheimer Vogelsang nach starker Ertragsreduktion als Finale des Traumjahrgangs 2015 geerntet. Für Riesling milde Säure, sehr dicht und komplex, Kräuter und florale Noten, die Frucht nicht ordinär oder aufdringlich sondern gut ins Paket eingebunden. braucht etwas Luft um sich zu Öffnen.

11. Riesling QbA trocken 2016:

Top Riesling auf der Liter Flasche. Fruchtig dezente Restsüße, im Trockenbereich angesiedelt. 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 2016:

Leichter, sehr - fruchtiger Sommerwein, Gut eingebundene Kohlensäure leckerer Wein für heiße Sommerabende im Garten! Fein abgerundet- gekühlt vergoren – eiskalt genießen! An diesem Wein könnte man sich einfach nur satt riechen!

13. Kreutzenberger INSPIRATION QbA Cuvee` 2016:

Leichter süffiger Wein für gemütliche Abende. Feine Cuvee` aus Kerner und Silvaner und Scheurebe. Feine leicht „grüne“ und frische Aromen! Etwas Holunderblüte und Waldmeister gepaart mit duftenden Heu. Ein Wein zum Feiern mit Freunden an warmen Tagen. Fast trocken.

14. Scheurebe VOGELSANG QbA 2014:

Ein fruchtiges und mildes Comeback einer selten gewordenen Rebsorte. feines Cassis bei milder Säure.. Braucht etwas Luft nach dem Öffnen, daher im Glas gut schwenken, damit er sein volles Aroma entfaltet.

15. Grüner Silvaner QbA 2015:

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

16. Morio – Muskat QbA mild 2016 :

Wie schon der Name sagt, feine Muskat Aromen, lieblich süffiger Wein für den Alltag. elegantes Aroma typischer Duft aber nicht aufdringlich!

17. Huxelrebe Spätlese 2015:

sehr fruchtiger Wein, süffig. Enormes Aroma elegante Süße, ideal für Freunde lieblicher Weine. Wein mit guter Lagerfähigkeit. Direkt im Herbst während der Gärung abgestoppt, stabilisiert und dann kurz danach bereits auf die Flasche gebracht. Dadurch ist die gesamte Primärfrucht erhalten geblieben. RZ = 50 g / l. Für einen Kreutzenberger Wein ungewöhnlich mild – aber zu diesem Wein passt das!

W E I S S H E R B S T E:

18. Heroldrebe Weißherbst QbA trocken 2016:

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

19. Heroldrebe QbA Weißherbst 2016:

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.

R O T W E I N E:

20. Portugieser Rotwein QbA trocken 2015:

Leichter trockener Rotwein aus der in der Pfalz seit 1860 beheimateten Rebsorte „ Portugieser “. Unkompliziert – Sommer Rotwein, gerne auch gekühlt!

21. Dornfelder QbA Rotwein Trocken 2015 :

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. 2015 in DEM Rotweinjahr ist er besonders ausdrucksstark. Hat nichts mit seinen Namensvettern aus der Tanke oder vom Discounter zu tun!

22. Spätburgunder Rotwein QbA trocken Holzfass 2013:

kräftiger wuchtiger Spätburgunder, Aromen nach roten Beerenfrüchten, aber auch feine Holznote und angenehm adstringierende Tannine. Über ein Jahr im Holzfass gereift. Dicht und trotzdem fruchtig. 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 QbA- Holzfass 2015:

Maischegärung und 12 Monate im großen Holzfass und 3 neuen Barriques gereift, anschließend trocken (vom Fass weg) abgefüllt. Tolle Tanninstruktur und gar nicht so typische Dornfelder Aromen Brombeere und Eiche in der Nase. Harmonisch rund. Geringe Säure.. Wertvoller, komplexer Rotwein, Lagerfähig 13,5 % vol!

23. Cabernet Dorsa QbA Rotwein trocken - Holzfass 2014:

Neue Rebsorte gekreuzt aus dem international bekannten Cabernet Sauvignon mit dem beliebten Dornfelder! Maischegärung, und 20 Mo. im Holzfass gereift, anschließend trocken abgefüllt. Feine Tanninstruktur , fein würzige Aromen, in der Nase etwas schwarzer Pfeffer, grüne Bohnen - obwohl so trocken schmeckt er harmonisch rund. Geringe Säure. Trockenfans vorbehalten. Wertvoller, komplexer Rotwein 14,0% vol ! Noch etwas jung, aber sehr gut lagerfähig.! UNFILTRIERT

24 . CADO`R 6 Rotwein QbA trocken – Barrique 2012 : Unfiltriert

30 Monate gereift in. Barriques aus amerikanischer Weißeiche . Intensiver Duft nach Mokka, Schokolade und Röstaromen. Hauptanteil ist unser würziger Cabernet Dorsa welcher mit wenig Dornfelder und Pinot Noir aus zweitbelegten Barriques verfeinert wird.. Dekantieren!

Langer Abgang kräftige Tanninstruktur und mit Sicherheit sehr gute Lagerfähigkeit. 14,5 % - ein großer Wein mit Zukunft! Limitierte Edition : 1720Flaschen

24 P PINOT NOIR KULT Rotwein QbA trocken – Barrique 2013 :

30 Monate gereift in neuen Barriques aus franz. Eiche. Unfiltriert gefüllt am 17. März 2017. Dieser Spätburgunder hat nichts mit seinen gewöhnlichen Namenskollegen zu tun. Langer Nachhall gut eingebundene Tanninstruktur würzig, feines Holz bei einer eleganten Frucht. Aus der Lage Bockenheimer Sonnenberg, kalt mazeriert, lange Maischestandzeit. Erntemenge : 4000 l / ha ! 14,0% – ein großer Wein mit Zukunft aus einem herausragenden Rotweinjahr. – Für Burgunder Fans ein „must have“. UNFILTRIERT

24 S EMIL 1 Cuvee` QbA trocken – Barrique 2015 Unfiltriert

Kindenheimer Burgweg , kräftige, wuchtige Cuvee` aus Cabernet franc, Merlot und Syrah. 15 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. feine Tanninstruktur. Ohne Dosage und ohne Filtration am 15. März 2017 abgefüllt. Seine 15.0 % vol versteckt er gut hinter seinem komplexen Aroma. Eine echte Alternative zu hochwertigen Bordeauxweinen!

25. Portugieser QbA Rotwein 2015:

leichter sehr süffiger milder Rotwein der Rebsorte Portugieser. Für den täglichen Genuss, für Rotwein kaum merkbare Gerbstoffe, .elegantes Rot. Feine fruchtige Nase etwas Kirsch und Himbeere.

26. Cuvee` Rotwein * M * QbA 2015 :

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

Sehr schöne dunkle Rotweinfarbe, Passt zu allen Gelegenheiten vor allem dann wenn er nicht zum Essen sondern zum gemütlichen Teil des Abends getrunken wird. Diese Cuvee` besteht hauptsächlich aus Dornfelder Rotwein, welcher mit einem holzfassgereiftem Cabernet abgerundet wurde.

E D E L S Ü S S:

28. Riesling Eiswein edelsüß 1998:

Absolut edelsüße Rarität des Jahrgangs 1998.! Seine sensorischen und analytischen Werte garantieren eine enorme Lagerfähigkeit .Fantastische Harmonie zwischen Süße und Säure. Ein Geschmacksfeuerwerk welches fast endlos erscheint. Gereifte, Rotgoldene Farbe, im Geschmack 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. GOLD - Medaille Bei dem internationalen Wettbewerb AWC VIENNA 2008

Beim **best of Riesling 2017** erreichte er mit fantastischen **93 Punkte** die Finalrunde und landete bei den Besten 35 Weinen aus insgesamt 2400 Rieslingen. nur haarscharf verpasste er den 3. Platz innerhalb der Kategorie „gereifte Rieslinge“ **der Verkoster:** exotische Nase mit viel Sternfrucht, sehr zitrisch mit Zitrus- und Orangenzeite; im Mund Sternfrucht und exotische Frucht, herrlich frisch und lang. Übrigens erreichten nur 6 Weine die Höchstzahl von 94 Punkten

30. Huxelrebe Auslese 2005 lieblich:

Eine enorm wuchtige und sehr aromatische Auslese aus dem Jahrgang 2005. Reife getrocknete Fruchtaromen, eine wertvolle Auslese mit guter Lagerfähigkeit.

31 Reserve XO. 2000 MILLENNIUM: „White PORT“

Eine enorm wuchtige und sehr aromatische Auslese aus dem Jahrgang 2000. Unser Millennium – Wein! Ein halbes Jahr im Eichenfass gereift, dienende Restsüße von 27 g/l bei 12%vol. Extrakt von 40g/l ! (das ist das doppelte eines normalen Tischweines und spiegelt die enorme Wucht dieser mit 114 ° Öchsle geernteten Auslese wieder. Dezent Botrytisnase, perfekt zum Käsebrett. Goldgelb

E D E L B R Ä N D E:

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. Nicht so hart wie Grappa sondern äußerst weich. 40 % vol.

34. Kreutzenberger Edelweinbrand 2001 V.V.S.O.P.:

Unser gutseigener Edelweinbrand V.V.S.O.P. 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!!!!. 40 % vol.

35. Kreutzenberger Tresterbrand aus Riesling 2011:

Für unseren Tresterbrand verwenden wir ausschließlich die wertvollen, nicht völlig ausgepressten Stiele und Beerenhäute (Trester) unseres Rieslings, welche nach dem Pressvorgang auf der Kelter zurückbleiben. Diese werden nun vergoren und anschließend schonend destilliert. Eine echte Alternative zu italienischen Edel – Grappa. 40 % vol

LIKÖR:

38. Kreutzenberger ELIXIER 2015 :

Roter Traubenlikör, edle Frucht Dornfelder Aromen in einer neuen Dimension.
Herrlicher Partner zu unserem Riesling brut Sekt! Nicht zu süß! 25 % vol.

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!

SECCO:

40. Kreutzenberger Secco Edition 2016:

Herrlich erfrischender Aperitif und Spaß für das ganze Jahr. Sehr fruchtbetont und frische grüne „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 Kerner, Silvaner und Scheurebe. Eine leichte fruchtige Alternative zum Sekt.. Etwas weniger Kohlensäure als beim Sekt, dafür viel Frucht, Eiskalt auf der Sommerterrasse genießen. Kork und Kordelverschluß. Immer ein tolles Geschenk. Handsigniert.

41. Kreutzenberger Secco Rose 2016:

elegant fruchtiger lachsfarbener Rose – Cuvee` aus Heroldrebe und Pinot Noir.
Duft nach Himbeere und Melone. Etwas trockener als der Weisse Secco. Hat sich zum „Renner“ entwickelt. Gut gekühlt zu allen Gelegenheiten und ideal zum Feiern mit Freunden. Kork und Kordelverschluß. Tolles Präsent ! handsigniert

SEKT:

42. Kreutzenberger Riesling Sekt trocken 2014 :

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. Klassische Flaschengärung.

43. Kreutzenberger Riesling Sekt brut 2014 :

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

44. Kreutzenberger Riesling Sekt extra brut 2014:

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

45. Kreutzenberger Pinot noir Sekt trocken 2014: endlich wieder fertig!

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! Klassische Flaschengärung.

45. EMIL EDITION Portugieser blanc de Noir brut nature 2007:

Als Sekt eine absolut seltene Spezialität. 7 Jahre auf der Flasche gereift, handgerüttelt und ohne Dosage degorgiert, das bedeutet die Hefe wurde entfernt und anstatt mit Likör (Dosage) wurde nur mit Sekt beigefüllt.

Brut Nature ist die seltene Bezeichnung für absolut trockenen WinzerSekt. Samtig, milde Säure machen diesen fruchtbetonten Sekt zu einem besonderen Erlebnis. Rotgoldene Reflexe deuten auf die Roten Trauben hin, aus welchen dieser Sekt gemacht wurde. In der Nase feine Hefe und etwas Brioche, absolute Alternative zum „Champus“ extravagant – ein EMIL eben!

TRAUBENSaft:

47. Kreutzenberger Traubensaft 2016:

Alkohol – freie Alternative, zur Erfrischung und zum Tanken erneuerbarer Energien! Achtung bei Doping Kontrollen! Sehr fruchtig, auch noch mit Mineralwasser gemixt eine gute Vitamin - Kur. Aber nicht übertreiben, denn der Traubensaft verfügt über eine gehörige Portion Traubenzucker!! Direkt im Herbst gefüllt.

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