

2021er Devonschiefer - Spätburgunder trocken

Herkunft: Der „Devonschiefer“ ist eine Selektion aus unseren besten Spätburgunder-Steillagen. Diese Weinberge sind vom VDP klassifiziert zur Erzeugung von „Großen Gewächsen“.

Herstellung: 18-monatiger Holzfassausbau in 2- 3 Jahre alten Barriques (Allier-Eiche medium getoastet).

Beschreibung: "Rubinrot mit granatroten Reflexen. Duftige, leicht ätherische Nase mit Anklängen von reifen Schwarzkirschen, etwas Cassis, einem Hauch Himbeeren und Walderdbeeren. Im Hintergrund dezente Schieferwürze, feine Rösnoten und etwas dunkle Schokolade sowie ein Hauch getrockneter aromatischer Kräuter. Am Gaumen opulent im Auftakt und elegant im Finale mit lang anhaltendem Geschmack, der den Duft zitiert. Tannine und Säure sind sehr ausgewogen und schaffen im Zusammenspiel mit den verschiedenen Aromen einen guten Spannungsbogen." - © MW Markus Del Monego

Trinkzeitpunkt: Bis 2034, passend zu Wild, Braten und reifem Käse (jung getrunken bitte dekantieren !)

Trinktemperatur: 17-19°Celsius

Wein leer? → weingut-kreuzberg.de

2022er Kreuzberg Frühburgunder - trocken

Herkunft: Der Frühburgunder stammt aus unseren flacheren Anlagen in Waldnähe. Dadurch hat die Rebsorte weniger zu kämpfen und profitiert Nachts von der Kühle und dem Wind des Waldes, während er Tagsüber die Wärme der Sonne genießt

Herstellung: Der Wein wurde 10 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Beschreibung: "Helles Rubinrot mit leicht granatroten Reflexen. Fruchtbetonte Nase mit Anklängen von saftigen Pflaumen, reifen Himbeeren und Brombeeren, ein Hauch von eingekochten Erdbeeren im Hintergrund. Am Gaumen saftig, samtige Tannine, reife Fruchtnoten in Richtung von dunklem Steinobst und roten Beeren, dezente Vanillenote im Finale. Dezent rauchige, schiefrige Mineralik im Hintergrund schafft eine gute Länge." - © MW Markus Del Monego

Trinkzeitpunkt: jetzt bis 2031, passend zu Geflügel und Bratengerichten oder einfach so.

Trinktemperatur: 16-18°Celsius

2022er Kreuzberg Spätburgunder - trocken

Herkunft: Dieser Wein stammt Großteils aus unseren Spätburgunder-Steillagen von Dernau bis nach Bad-Neuenahr.

Herstellung: 6- monatiger Holzfassausbau in gebrauchten Barriques.

Beschreibung: "Helles Rubinrot mit leicht ziegelroten Reflexen. Aromatische Nase mit Anklängen von Schwarzkirschen, etwas Hagebuttenkonfitüre und einem Hauch dunkler Schokolade. Am Gaumen etwas mehr Sauerkirschen, Hagebuttenkonfitüre und aromatische Kräuterwürze. Gut eingebundene Tannine und ausgewogene Säure, ein Wein mit Frische und guter mittlerer Länge." -
© MW Markus Del Monego

Trinkzeitpunkt: Jung schon angenehm zu trinken, wird mit steigender Reife zunehmend eleganter (jetzt bis 2030) - zu Geflügel und Pasta oder einfach so.

Trinktemperatur: 15-17°Celsius / kann im Sommer aber auch gerne etwas runtergekühlt werden.

2022er Blanc de Noir - Spätburgunder trocken

Herkunft: Der „Blanc de Noir“ ist eine Selektion aus unseren Spätburgunder-Weinbergen. Es handelt sich hierbei zu einem hohen Anteil um den Saftabzug der weitgehend in unseren Steillagen gewachsenen Spätburgunder-Trauben, die trotz roter Schale einen hellen Most ergeben.

Herstellung: Kalt, ohne Schalen vergoren. 5- monatiger Edelstahltankausbau.

Beschreibung: "Hell zwiebelschalenfarbener Wein mit leicht kupfernen Reflexen. Aromatische Nase mit duftiger Frucht, erinnert an Himbeere und Zwetschge mit etwas reifem Apfel und Apfelschale im Hintergrund. Am Gaumen saftig, fein aromatisch mit würzigen Noten, ein Hauch von Kardamom, unterstützt von süßer Frucht. Die feine Säure ist gut eingebunden und verleiht dem Wein ein angenehmes Finale und einen ungebremsten Trinkfluss." - © MW Markus Del Monego

Trinkzeitpunkt: Dieser Wein sollte jung getrunken werden, um in den Genuß seiner jugendlichen Frische kommen (bis 2028). Ideal zu Spargel, Salat, Grillfleisch und -fisch. Oder einfach als Sommerwein auf der Terrasse genießen.

Trinktemperatur: 7-10°Celsius

Wein leer? → weingut-kreuzberg.de



2022er Cuvée Blanc - Riesling/Weißburgunder trocken

Herkunft: Diese Cuvée aus Weissburgunder und Riesling stammt aus den Steillagen „Dernauer Schieferlay“ und „Dernauer Pfarrwingert“.

Herstellung: Kalt, ohne Schalen vergoren. 5- monatiger Edelstahltankausbau.

Beschreibung: "Hellgelb mit leicht grünen Reflexen. Frische und aromatische Nase mit feinen Minznoten, unterstützt von eleganter Zitrusfrucht und etwas Limonenzeste, dezent florale Noten und ein Hauch von Basilikum im Hintergrund. Am Gaumen saftig und frisch mit knackiger, sehr gut eingebundener Säure, mundwässerndem Charakter, etwas Aprikose und einem zitrusfruchtigen Finale." - © MW Markus Del Monego

Trinkzeitpunkt: Trinken Sie diesen Wein jung (bis 2028) , um in den Genuß seiner jugendlichen Frische zu kommen. Ideal zu Spargel, Fischgerichten und Salat. Oder einfach als Sommerwein auf der Terrasse geniessen.

Trinktemperatur: 7-10°Celsius

Wein leer? → weingut-kreuzberg.de

