

WEINGUT *Kriechel*

2022er Grauburgunder -S- trocken

Im Glas ist dies ein klarer, zitronengelber Grauburgunder mit strohgelben Reflexen. In der Nase intensiv und reintonig kombiniert der Wein sehr fruchtige Elementen von Zitrusfrüchten und Pfirsich mit mineralsichen Noten, die an den Schiefer erinnern, auf dem er gewachsen ist. Beim Verkosten ein trockener, vollmundiger Wein mit knackiger Säure, die durch die Restsüße perfekt ergänzt wird.

**Herkunftsland**

Deutschland

Anbaugebiet

Ahr

Rebsorte

Grauburgunder

Ausbaumethode

Kaltvergoren im Edelstahltank

Analyse

Alkohol 12,5%

Restzucker 1,8 g/l

Säure 5,5 g/l

Trinktemperatur

8-12°C

Empfehlung

Ein wunderbarer Wein zum lauen Grillabend. Harmoniert sehr gut mit weißem Fleisch, Fisch, Salaten und Spargel.

Auszeichnung

90 Punkte Falstaff Grauburgunder Trophy 2023

WEINGUT *Kriechel*

2021er Jubilus Frühburgunder trocken

Das Weingut Kriechel ist mit 4 ha der größte Produzenten des Frühburgunders weltweit. Unser fruchtiger „Jubilus“ hat eine rubinrote Farbe. Das Bukett erinnert an Cassis, Brombeeren und weiteren Beerenfrüchten. Am Gaumen finden sich im Hintergrund schön eingebundene Vanilletöne und eine zart tabakige Würze. Er ist ein gehaltvoller Wein mit gut eingebundenen Tanninen. Typisch ist auch die geringe Säure des „Jubilus“, da der Frühburgunder immer der etwas weichere und rundere Bruder des Spätburgunders ist.

**Herkunftsland**

Deutschland

Anbaugebiet

Ahr

Rebsorte

Frühburgunder

Analyse

Alkoholgehalt 13,5 %

Restzucker 1,0 g/l

Säure 4,9 g/l

Ausbaumethode

Ca. 2/3 im Edelstahltank und

1/3 im großen, gebrauchten Holzfass

Trinktemperatur

16-18°C

Empfehlung

Er passt gut zu saftigen Braten, hellem Fleisch sowie Käse.

WEINGUT *Kriechel*

2022er Rosé feinherb

Dieser kristallklare Ahr-Rosé zeigt im Glas eine dunkelrosa bis hellrote Farbe, die an das Fruchtfleisch der Blutorange erinnert. Reintönig und kräftig erinnert er an rote Beerenfrüchte, vor allem Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen feinherb, die Süße wird durch eine frische Säure perfekt ergänzt und vermittelt den Eindruck eines jugendlich-frischen Weines. Fruchtige Noten im Abgang perfektionieren diesen Wein. Ein eindrucksvoller Rosé!

**Herkunftsland**

Deutschland

Anbaugebiet

Ahr

Rebsorten

Cuveé (Hauptbestandteil Portugieser)

Analyse

Alkohol 11%

Restzucker 20,2 g/l

Säure 5,2 g/l

Ausbaumethode

Kaltvergoren im Edelstahltank

Trinktemperatur

8-10°C

Empfehlung

Guter Begleiter zu Salat, Fisch und Gegrilltem. Wunderbarer Aperitif und Sommerwein.

WEINGUT *Kriechel*

2021er Ahr-Spätburgunder -B- trocken

Dieser Wein zeigt eine Aromenstruktur welche an Blaubeere und süße rote Kirsche im Duft flankiert von feinem Rauch, dazu etwas getrockneter Thymian und etwas Hibiskus erinnert. Am Gaumen ist ein wunderbares Zusammenspiel aus der Frucht des Spätburgunders, der Mineralität des Schieferbodens und dezenten Röstaromen, rauchigem Holz mit Kakao- und Kaffeenoten. Im Abgang ein wenig Säure mit floralen Spuren, der mit Luft an kühlem Saft gewinnt. Der samtige Spätburgunder - B - zeigt ein gelungenes Zusammenspiel von Kraft und Eleganz, das auch unseren Bundespräsidenten und den Vatikan überzeugen konnte.

**Herkunftsland**

Deutschland

Anbaugebiet

Ahr

Rebsorte

Spätburgunder

Analyse

Alkoholgehalt 13,5%

Restzucker 1,4 g/l

Säure 5,2 g/l

Ausbaumethode

selektive Handlese

Mindestens 12 Monate Reife in unseren einzigartigen Fässern aus Ahr-Eiche in 1. und 2. Belegung

Trinktemperatur

16-18°C

Empfehlung

Ein Wein, der Spaß macht und von dem man gerne ein weiteres Glas trinken möchte. Er passt zu Fleisch z.B. Rind und Wild, sowie auch sehr gut zu Pasta.

Auszeichnung

Siegerwein Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
91 Punkte falstaff Weinguide 2023

WEINGUT *Kriechel*

2022er Blanc de Noir trocken

Ein satter goldgelber Farbton mit reintonigem Bukett samt Blütenduft, gepaart mit Zitrusfrüchten und Galia-Melone, bildet mit leicht »wilder« Pinotfrucht im Abgang und gut stützender Säure am Gaumen eine runde und nachhallende Alternative zu einem Weißwein. Der schonend aus roten Traube verarbeitete Sommerwein eignet sich hervorragend als Begleiter zu einem Salat mit Birne, Brie und Pekannüssen. Ein absoluter Klassiker unseres Hauses und der Ahr.

**Herkunftsland**

Deutschland

Anbaugebiet

Ahr

Analyse

Alkoholgehalt 12,0 %

Restzucker 4,4 g/l

Säure 7,0 g/l

Ausbaumethode

Ganz schonend verarbeitet. Kaltvergoren im Edelstahltank.

Trinktemperatur

8-12°C

Empfehlung

Guter Begleiter zur Suppe, Salat, Spargel, Fisch und Gegrilltem. Ein perfekter Wein für jede Gelegenheit.

Auszeichnung

3. Sieger „Ahrwein des Jahres 2023“ Kategorie: Bester Blanc de Noir