

# WEINLISTE

## 2017

WEINGUT



JÜRGEN  
KRUNE

Mainzerstr. 31  
55437 Ockenheim  
Tel. 06725/6652  
Fax 06725/308473

[info@krone-wein.de](mailto:info@krone-wein.de)

[www.krone-wein.de](http://www.krone-wein.de)

## Qualität entsteht im Weinberg ...

Die Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung für exzellente Weine, deshalb legen wir höchsten Wert auf nachhaltige Pflege von Boden und Rebstock. Der Rebschnitt im Winter, das Entfernen überschüssiger Triebe im Frühjahr und zu dichten Laubes im Sommer, garantieren niedrige Erträge und vollreife aromatische Trauben. Diese bewusste Ertragsreduzierung gewährleistet, dass nur die besten Trauben in die Kelter kommen. Im Keller beschränken wir uns auf wenige notwendige Eingriffe unter Einsatz modernster Kellertechnik :

schonende Pressung, kontrollierte Gärung durch temperaturgesteuerte Kühlung und aromabewahrte lange Reifung auf der Hefe.

Die Weine so zu nehmen wie der Boden sie gedeihen lässt, sie mit größter handwerklicher Sorgfalt und so behutsam wie nötig auszubauen, bringt unsere Leidenschaft und Motivation am Besten zum Ausdruck. So entstehen individuelle und charaktervolle Weine bei der Herkunft, Jahrgang und Rebsorte schmeckbar sind.

Auszeichnungen bei Wettbewerben im In- und Ausland zeugen von dem konstant hohen Niveau unserer Weine.

# Weißweine

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

2016er W0116	Ockenheimer <b>Müller-Thurgau</b> - trocken - fruchtig, süffig... nicht nur im Schoppen... Qualitätswein b.A.   S: 5,1 · RS: 6,9 · A: 12,41	Silberner Kammerpreis	1,0 L
2016er W0216	Ockenheimer <b>Grauer Burgunder</b> - trocken - saftig, vollmundig, unser Klassiker Qualitätswein b.A.   S: 5,9 · RS: 5,2 · A: 12,41	Silberner Kammerpreis	0,75 L
2016er W0316	Ockenheimer <b>Chardonnay</b> - trocken - In der Nase elegante reife Frucht, etwas Exotik, stoffig, komplex und anhaltend Qualitätswein b.A.   S: 6,3 · RS: 8,7 · A: 12,87	Silberner Kammerpreis	0,75 L
2015er W0415	Ockenheimer <b>Riesling</b> - trocken - Tolle vielschichtige Rieslingaromen, herzhaft und fruchtig Qualitätswein b.A.   S: 7,5 · RS: 7,0 · A: 12,10	Goldener Kammerpreis	0,75 L
2016er W0416	Ockenheimer <b>Riesling „Hochgewächs“</b> - trocken - Tolle vielschichtige Rieslingaromen, herzhaft und fruchtig Qualitätswein b.A.   S: 6,9 · RS: 5,6 · A: 12,48		0,75 L
2015er W0515	Ockenheimer <b>Blanc de Noir</b> - feinherb - Aromatischer weiß gekelterter Portugieser Qualitätswein b.A.   S: 5,8 · RS: 10,7 · A: 11,96	Bronzener Kammerpreis	0,75 L
2016er W0616	Ockenheimer <b>Chardonnay</b> - halbtrocken - Sehr aromatisch und traubig mit purer natürlicher Fruchtsüße Prädikatswein Spätlese   S: 6,4 · RS: 15,9 · A: 12,19	Goldener Kammerpreis	0,75 L
2014er W0714	Ockenheimer <b>Müller-Thurgau</b> - lieblich - Aromatisch frisch und süffig Prädikatswein Kabinett   S: 6,9 · RS: 28,4 · A: 9,52	Bronzener Kammerpreis	0,75 L

# Rotweine

Empfohlene Trinktemperatur: 14-18°C

2015er R0115	Ockenheimer <b>Regent</b> - trocken - Sehr dunkler intensiver Rotwein mit internationalem Charakter Qualitätswein b.A.   S: 4,5 · RS: 4,2 · A: 13,33	<i>Silberner Kammerpreis</i>	0,75 L
2011er R0211	Ockenheimer <b>Regent</b> - trocken - Tief dunkel, kraftvoll, 24 Monate im Barrique gereift Qualitätswein b.A.   S: 5,5 · RS: 3,6 · A: 12,85	<i>AWC Vienna Silber</i>	0,75 L
2016er R0316	Ockenheimer <b>Spätburgunder</b> - trocken - Reifer, duftiger und gehaltvoller Burgunder mit weichem Gerbstoff Qualitätswein b.A.   S: 4,1 · RS: 5,5 · A: 13,85		0,75 L
2014er R0414	Ockenheimer <b>Blauer Portugieser</b> - halbtrocken - Sehr fruchtiger zarter Rotwein für Genießer, Genuss bei jeder Gelegenheit Qualitätswein b.A.   S: 4,1 · RS: 13,7 · A: 12,82	<i>Goldener Kammerpreis</i>	0,75 L
2016er R0516	Ockenheimer <b>Dornfelder</b> - lieblich - Feine Kirscharomen, sehr süffig... Lust auf mehr... Qualitätswein b.A.   S: 4,6 · RS: 37,8 · A: 10,77		0,75 L

# Roséweine

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

2015er  
WH115

Ockenheimer

**Blauer Portugieser**

- lieblich -

Frisch, süffig, erfrischend zartes Erdbeeraroma

Qualitätswein b.A. | S: 5,0 · RS: 30,5 · A: 10,89

Silberner  
Kammerpreis

0,75 L

# SECCO

S01

**SECCO**

*Frischer, fruchtiger Perlwein aus  
der Chardonnay Traube  
- Der Sommer-Geheimtipp -*

0,75 L

## Zeichenerklärung:

A = Alkoholgehalt in % vol.

RS = Natürliche Restsüße in g/l

S = Gesamtsäure als Weinsäure, berechnet in g/l

## Preise und Lieferbedingungen:

Die aktuelle Weinpreisliste senden wir Ihnen gerne per E-Mail/per Post zu oder Sie erhalten diese bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Weingut.

Alle Weine liefern wir auch gerne zu Ihnen nach Hause. Die Lieferung erfolgt in Einzelkartons mit 12 Flaschen. Kleinsendungen erhalten Sie auf dem Postweg in 3er, 6er, 12er und 18er Einheiten. Porto und Verpackung werden je nach Größe des Kartons berechnet. Ab einem Warenwert von 200€ liefern wir frachtfrei an.