

# WEINLISTE 2019

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

2018er W0118	Ockenheimer <b>Cuvée-Blanc</b> - trocken - Cuvée aus Müller-Thurgau und Riesling spritzig pur oder im Schoppen Deutscher Qualitätswein   S: 5,9 · RS: 5,2 · A: 12,32	Silberner Kammerpreis	1,0 L
2018er W0218	Ockenheimer <b>Grauer Burgunder</b> „Edition – Magdalena“ Spätlese - trocken - Aroma von Birnen, Ananas und grünen Nüssen Deutscher Prädikatswein   S: 5,4 · RS: 3,8 · A: 13,38	Goldener Kammerpreis	0,75 L
2018er W0318	Ockenheimer <b>Chardonnay</b> Spätlese - trocken - In der Nase elegante reife Frucht, etwas Exotik, stoffig, komplex und anhaltend Deutscher Prädikatswein   S: 5,9 · RS: 7,2 · A: 13,36	Silberner Kammerpreis	0,75 L
2017er W0317	Ockenheimer <b>Chardonnay</b> - trocken - Im Duft reife tropische Früchte, vom Holz gestreichelt, internationaler Charmeur Deutscher Qualitätswein   S: 6,4 · RS: 6,6 · A: 12,88	Silberner Kammerpreis	0,75 L
2016er W0416	Ockenheimer <b>Riesling</b> - trocken - Feine Mineralik, angenehme Säure Deutscher Qualitätswein   S: 6,9 · RS: 5,6 · A: 12,48	Silberner Kammerpreis	0,75 L
2018er W0418	Ockenheimer <b>Riesling</b> Spätlese - trocken - Angenehme Aromen von Pfirsich und Apfel Deutscher Prädikatswein   S: 6,2 · RS: 7,5 · A: 12,23		0,75 L
2018er W0518	Ockenheimer <b>Blanc de Noir</b> - feinherb - Aromatischer weiß gekelterter Portugieser Deutscher Qualitätswein   S: 5,9 · RS: 9,3 · A: 12,23	Bronzener Kammerpreis	0,75 L
2018er W0618	Ockenheimer <b>Chardonnay</b> Spätlese - halbtrocken - Sehr aromatisch und traubig mit purer natürlicher Fruchtstübe Deutscher Prädikatswein   S: 5,9 · RS: 13,2 · A: 12,57		0,75 L
2017er W0717	Ockenheimer <b>Scheurebe</b> - lieblich - Blumigduftiges Bouquet feiner Würze, exotischer Frucht mit langem Nachhall Deutscher Qualitätswein   S: 6,6 · RS: 42,1 · A: 9,26	Goldener Kammerpreis	0,75 L

# Rotweine

Empfohlene Trinktemperatur: 14-18°C

2018er R0118	Ockenheimer <b>Regent</b> - trocken - Sehr dunkler intensiver Rotwein mit internationalem Charakter Intensives Kirsch- und Johannisbeeraroma  Deutscher Qualitätswein   S: 4,2 · RS: 6,2 · A: 13,85	<i>Silberner Kammerpreis</i>	0,75 L
2011er R0211	Ockenheimer <b>Regent</b> - trocken - Tief dunkel, kraftvoll, 24 Monate im Barrique gereift  Deutscher Qualitätswein   S: 5,5 · RS: 3,6 · A: 12,85	<i>AWC Vienna Silber</i>	0,75 L
2016er R0316/2	Ockenheimer <b>Blauer Spätburgunder</b> - trocken - Duft nach roten Früchten und schwarzer Johannisbeere „16 Monate im Eichenholzfass gereift“  Deutscher Qualitätswein   S: 4,8 · RS: 2,6 · A: 13,78	<i>Goldener Kammerpreis</i>	0,75 L
2016er R0416	Ockenheimer <b>Blauer Portugieser</b> - halbtrocken - Sehr fruchtiger zarter Rotwein für Genießer, Genuss bei jeder Gelegenheit  Deutscher Qualitätswein   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...  Deutscher Qualitätswein   S: 4,6 · RS: 37,8 · A: 10,77	<i>Silberner Kammerpreis</i>	0,75 L

# Roséweine

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

2017er  
WH117

Ockenheimer

**Blauer Portugieser**

- *lieblich* -

Frisch, süffig, erfrischend zartes Erdbeeraroma

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

*Silberner  
Kammerpreis*

0,75 L

# SECCO

S0117

**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 Einwegkartons mit 12 Flaschen. Kleinsendungen erhalten Sie auf dem Postweg mit DHL. 6 Fl. zzgl. 8,20€, 12 Fl. zzgl. 9,00€, 18 Fl. zzgl. 9,80€. Ab einem Warenwert von 200€ liefern wir frachtfrei an.