WEINLISTE 2025

WEINHAUS

JÜRGEN KRONE

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

info@krone-wein.de

www.krone-wein.de

Weinliste gültig ab 06/**2025**

JÜRGEN KRONE

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

Rheinhessen
2024er
W0124
Cuvée-Blanc 1,0 L
- trocken -
Cuvée aus Müller-Thurgau und Riesling
spritzig pur oder im Schoppen
Deutscher Qualitätswein | S: 5,8 · RS: 6,4 · A: 12,42

Rheinhessen
2024er
W0324
Grauer Burgunder 0,75 L
- trocken -
Aromen von Zitrus und Ananas
Deutscher Qualitätswein | S: 6,1 · RS: 5,6 · A: 12,31

Rheinhessen
2023er
W0323
Chardonnay 0,75 L
- trocken -
Reifes Stachelbeeraroma
Internationaler Charmeur
Deutscher Qualitätswein | S: 5,8 · RS: 6,0 · A: 12,48

Rheinhessen
2023er
W0423
Riesling 0,75 L
- trocken -
Angenehme Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfel
und Pfirsich
Deutscher Qualitätswein | S: 6,6 · RS: 7,2 · A: 12,65

Rheinhessen
2024er
W0524
Blanc de Noir 0,75 L
- feinherb -
Aromatischer weiß gekelterter Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein | S: 6,2 · RS: 14,8 · A: 11,63

Rheinhessen
2024er
W0624
Chardonnay 0,75 L
- halbtrocken -
Sehr aromatisch und traubig mit
purer natürlicher Fruchtsüße
Deutscher Prädikatswein | S: 5,8 · RS: 13,6 · A: 11,98

Rheinhessen
2023er
W0723
Scheurebe 0,75 L
- süß -
Blumig duftiges Bouquet feiner Würze,
exotischer Frucht mit langem Nachhall
Deutscher Qualitätswein | S: 5,9 · RS: 52,7 · A: 9,35

Rotweine

Empfohlene Trinktemperatur: 14-18°C

2023er R0123	Rheinhessen **Regent** *- trocken –* Sehr dunkler intensiver Rotwein mit internationalem Charakter Intensives Kirsch- und Johannisbeeraroma Deutscher Qualitätswein | S: 4,9 · RS: 4,5 · A: 13,59	0,75 L
2018er R0218	Ockenheimer **Regent** *- trocken –* Tief dunkel, kraftvoll, 24 Monate im Barrique gereift, angenehme feine Röstaromen Deutscher Qualitätswein | S: 5,3 · RS: 5,8 · A: 13,59	0,75 L
2022er R0322	Rheinhessen **Blauer Spätburgunder** *- trocken -* Duft nach roten Früchten und schwarzer Johannisbeere Deutscher Qualitätswein | S: 4,6 · RS: 6,2 · A: 13,51	0,75 L
2023er R0423	Rheinhessen **Blauer Portugieser** *- halbtrocken -* Sehr fruchtiger zarter Rotwein für Genießer, Genuss bei jeder Gelegenheit Deutscher Qualitätswein | S: 4,9 · RS: 11,9 · A: 12,33	0,75 L

Roséweine

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

2023er WH123	Rheinhessen **Blauer Portugieser** *- lieblich -* Frisch, süffig, erfrischend zartes Erdbeeraroma Deutscher Qualitätswein | S: 6,1 · RS: 34,6 · A: 10,2	0,75 L
2023er WH223	Rheinhessen **Cuvé-Rosé** *- feinherb -* Blauer Spätburgunder/Portugieser Roséwein Beeriges Aroma Deutscher Qualitätswein | S: 5,9 · RS: 14,7 · A: 11,98	0,75 L
2024er WH324	Rheinhessen **Pinot Noir** *- trocken -* Blauer Spätburgunder Roséwein Feines Aroma von Erdbeeren und Himbeeren Deutscher Qualitätswein | S: 6,2 · RS: 6,9 · A: 11,67	0,75 L

SECCO

S0122	**SECCO-trocken** *Frischer, fruchtiger Perlwein aus der Chardonnay Traube*	0,75 L

GLÜHWEIN

GW0120	**Glühwein** *Für die kalte Jahreszeit* S: 4,9 · RS: 64,8 · A: 11,90	1,00 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 Weinhaus.

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€, 15 Fl. zzgl. 9,80€. Ab einem Warenwert von 200€ liefern wir frachtfrei an.