



**Endlich ist er abgefüllt !  
Der Lions-Spätburgunder „Edition L“ aus dem Ahrtal.  
08. September 2012**

Der Lions-Club Bonn/Ennert hat eine Sonderedition „Spätburgunder-Unplugged“ vom VDP-Weingut H.J. Kreuzberg auf Flaschen füllen lassen. Die erwirtschafteten Überschüsse werden zur Förderung des Kindergartens „Schatzinsel“ in Bonn-Hoholz genutzt.

Das Weingut wird seit 1994 in der jährlich von führenden deutschen Weinjournalisten veröffentlichten Liste der „100 besten deutschen Weingüter“ geführt, ist Mitglied im „VDP- die Prädikatsweingüter“ und konnte im vergangenen Jahr den „Feinschmecker Wine-Award“ für „Deutschland beste Kollektion des Jahres“ erringen.

Der Jahrgang 2011 ist für Winzer Ludwig Kreuzberg ein ganz besonderer:

„Kerngesunde Trauben mit hoher Reife und in dieser Menge hat es in unserem Weingut bisher nicht gegeben. Die Weine zeichnen sich durch eine tolle Frucht, ausgewogene Tannine und eine gute Farbe aus.

1811 und 1911 gelten als „Jahrhundertjahrgänge“ – vielleicht wird auch dem 2011er in den kommenden Jahren durch die Fachpresse dieser Titel verliehen!“

Weinbeschreibung:



## 2011er Spätburgunder Unplugged trocken

- Herkunft :** Der „Spätburgunder Unplugged“ ist eine Selektion aus unseren besten Spätburgunder-Steillagen, die alle einen mehr oder weniger hohen Anteil an devonischem Schiefergestein aufweisen. Dieses bis zu 360 Millionen Jahre alte Gestein gibt den Weinen die ahr-typische mineralische Note und dient den Reben als Wärmespeicher.
- Herstellung :** Der Wein und sein Name stehen exemplarisch für unsere Betriebsphilosophie: selektive Handlese; traditionelle, offene Maischegärung mit allen Burgundern; Verzicht auf moderne önologische Verfahren. Der Wein wurde 10 Monate in alten, großen Eichenholzfässern und mehrjährigen Barriques ausgebaut.
- Beschreibung :** Facettenreich und geschmeidig am Gaumen. Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten. Eleganter Pinot Noir mit deutlicher Würze, Extrakt und präsender Säure. Langer Nachhall.
- Trinkzeitpunkt :** jetzt bis 2018, passend zu Kurzgebratenem ( z.B. Fisch, Braten oder Perlhuhnbrust) und gereiftem Ziegenkäse oder einfach so.
- Trinktemperatur :** 16-18 Grad Celsius

Feinschmecker: 4 F / Eichelmann: 3,5 Sterne / Gault-Millau: 3 Trauben / Wein-Plus.de : 4 Sterne