

DIE REGION

Rheinhessen hat in den vergangenen 20 Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt. Lange Zeit galt sie als Herkunft für preiswerte Weine, eine beträchtliche Menge der hier verarbeiteten Ernte diente als Grundwein zur Sektherstellung. Mit einer jungen und kompromisslos qualitätsorientierten Winzergeneration wurde die Wende eingeleitet. Rheinhessen eignet sich mit seinem moderat warmen und regenarmen Klima hervorragend für die Erzeugung von Top-Weinen. Auch die vielfältigen Bodenstrukturen bieten allerbeste Voraussetzungen für den Spitzen-Weinbau. Die Region weist über ihre Fläche hinweg unterschiedlichste Bodenformationen und je nach Lage der Weinberge unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen auf. Rheinhessen war in den 50er und 60er des letzten Jahrhunderts das Gebiet für **Müller-Thurgau** und **Silvaner**. Heute werden wieder verstärkt Sorten wie **Riesling**, **Weißburgunder** und **Grauburgunder** gepflanzt, die hier eine vollmundige und prall-fruchtige Charakteristik entwickeln. Der wärmere Norden Rheinhessens hat sich mit Rotweinen aus **Pinot Noir**, **Lemberger** oder **Dornfelder** profiliert.



Marie Menger-Krug,
die Winzerin

DER ERZEUGER

Das **Weingut Krug'scher Hof** ist seit 1758 in Familienbesitz und befindet sich in der bekannten Weinregion Rheinhessen, das ein Mosaik an unterschiedlichen Bodenarten aufweist und für verschiedenste Rebsorten geeignet ist und Weine mit enormer Geschmacksvielfalt hervorbringt. Die Weinberge der Familie erstrecken sich von Alzey bis nach Bechtheim. Die Familie Menger-Krug war einer der Pioniere im Bereich Winzersekt, Maries Eltern produzierten unter den ersten in Deutschland Sekt aus besten Trauben in traditioneller Flaschengärung. Ihre Tochter Marie Menger-Krug schließt an die ausgezeichnete Handwerkskunst an und produziert auf den familieneigenen, herausragenden Weinbergslagen Sekte und Weine, die alle biologisch an- und angebaut werden. Als Kellermeisterin ist Menger-Krug Puristin: Die Genialität der Einfachheit bei höchster Qualität der Trauben ist ihr Programm. Von der Pflanzung und Entwicklung der Reben, der Lese, der Pressung, der Entwicklung von Traube zu Wein und Sekt im Keller bis ins Glas liegt alles in ihrer Verantwortung. Dabei wird sie von ihrer Schwester Eve Menger-Krug unterstützt, einer promovierten Ökologin. Die Weine werden spontan vergoren und vegan produziert, also ohne den Einsatz tierischer Schönungsmittel.

2020 KRUG'SCHER HOF GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen QbA, Weingut Krug'scher Hof

WEINBESCHREIBUNG

Dieser graue Burgunder hat das Potential zum absoluten Lieblingswein: So viel Aroma, so viel Frische und Schmelz muss man lange suchen. Und trotz der Feinheit ist er doch everybody's darling: seine Frucht animiert und macht Lust auf den nächsten Schluck, die Aromen sind perfekt abgestimmt, die Säure ist schön mild, aber so, dass der Wein seine Spannung nicht verliert. Genau so stellt man sich einen gelungenen Grauburgunder vor.



WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Dieser phantastische Grauburgunder stammt von Marie Menger-Krug, die auch die hervorragenden Winzersekte von Motzenbäcker vinifiziert. Wir sind froh, dass sie ihn exklusiv den Kunden von HAWESKO anbietet.«

Michaela Daffner,
Hawesko-Einkäuferin für deutsche Weine

Grauburgunder



2023



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Er passt perfekt zu gebratenen Schollenfilets,
zu einem knackfrischen Sommersalat oder
einer Quinoa-Ziegenkäse-Tarte!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
