

Rotweine

Glas 0,2 l

1) Rotwein trocken

fruchtig weich mit Kirscharomen

€4,20

2) Rotwein halbtrocken

mild und weich mit Kirscharomen

€4,20

Weißweine

3) Weißwein, Rivaner trocken

leicht, säurearm, fruchtig

€4,20

4) Weißwein, Rivaner halbtrocken

weich, säurearm fruchtig frisch

€4,20

6) PK Secco

Glas 0,1 l

€3,00

Flaschenweine Rotweine

Flasche 0,75 l

11) Ahr-Spätburgunder, trocken

weicher Klassiker der Ahr

€21,00

12) Ahr-Spätburgunder halbtrocken

fruchtig mild, gehaltvoll, harmonisch

€21,00

Flaschenweine Weißweine

Flasche 0,75 l

13) Ahr-Weißburgunder trocken

fruchtig, elegant

€21,00

14) Ahr-Grauburgunder -S- trocken

fruchtbetont, gehaltvoll

€21,00

90 Punkte Falstaff Grauburgunder Trophy 2023

Flaschenweine Weißweine

Flasche 0,75 l

15) Jubilus blanc, halbtrocken

aromatisch, frisch, herrlich fruchtig

€21,00

16) Ahr-Rosé feinherb

herrlich erdbeerig

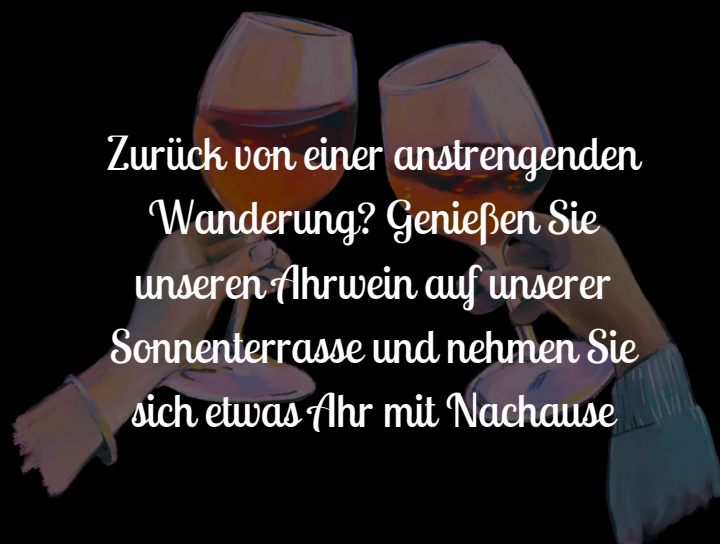
€21,00

9) Blanc de Noir trocken

Weißwein aus roten Trauben

angenehm spritzig mit wenig Säure

€21,00



Zurück von einer anstrengenden
Wanderung? Genießen Sie
unseren Ahrwein auf unserer
Sonnenterrasse und nehmen Sie
sich etwas Ahr mit nach Hause



Sieger „Deutscher Rotweinpriis 2013, 2016 & 2019“
Sieger „Ahrwein des Jahres 2014, 2016, 2017, 2018 & 2019“
Finalist „Großer Preis des Mittelstandes 2018“

Opa wäre stolz auf uns

Als Peter Kriechel Senior 1952 seinen ersten Rebstock pflanzte, hätte er sich nicht träumen lassen, was zwei Generationen später aus seiner Idee gewachsen ist. Im größten privaten Weingut der Ahr hat sich seitdem viel verändert, die Philosophie ist noch immer gleich: Hinter jedem großen Erfolg stecken Schweiß, Tränen und eine starke Familie.

Der Burgunder im Mittelpunkt

Heute konzentriert sich das Weingut hauptsächlich auf die Burgundersorten, die über 90 % der Rebflächen ausmachen. (65 % Spätburgunder, 15% Frühburgunder, 10 % Weiß- und Grauburgunder) Mit über 4 Hektar Frühburgunder sind wir der größte private Erzeuger dieser seltenen Ahrspezialität.

Naturnahe Bewirtschaftung

Bei den Arbeiten im Weinberg wird größten Wert auf naturnahe Bewirtschaftung gelegt. Es wird ausschließlich organisch gedüngt und auf Insektizide und Botrytizide wird komplett verzichtet. Des weiteren werden in unseren Weinbergen gezielt Begrünungspflanzen (z.B. Leguminosen) eingesät um die Humusbildung sowie die passende Nährstoffanreicherung zu fördern.

Klasse statt Masse

Zur Qualitätssteigerung werden in den meisten Weinbergspartellen Trauben halbiert. Unsere Weinberge werden nach neuesten Kenntnissen optimal gepflegt und die Trauben von Fachkräften selektiv von Hand gelesen.

Regionale Verbundenheit

Um den regionalen Gedanken auch im Keller fortzuführen, läßt das Weingut seit einigen Jahren, Fässer aus heimischer Ahr-Eiche herstellen. Hierzu wurden im Ahrtal die Eichen eigenhändig vom Kellermeister und dem Küfer Hösch begutachtet und ausgewählt.



Heißgetränke

Tasse

Tasse Kaffee Crema	€ 2,90
Cappucino	€ 3,25
Milchkaffee	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 4,10
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,90
Tee (Früchte, Kräuter, Schwarzer, Grüner)	€ 3,50
Pott Kaffee	€ 4,25

Kaltgetränke

0,33l

Wasser Still	€ 2,80
Wasser Sprudel	€ 2,80
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola zero	€ 3,00
Fanta / Sprite	€ 3,00
Apfelschorle	€ 3,00

Biere

Bitburger Pils 0,33l	€ 3,50
Hefeweizen 0,5 l	€ 5,00
Hefeweizen 0,0% 0,5 l	€ 5,00

Spezial Texels Biere

Texels Skuumkoppe	€ 5,50
Texels Blond	€ 5,50
Texels Bock	€ 5,50

