



---

## CLEBRONN-GÜGLINGEN

Weingärtner Cleebonn-Güglingen  
74389 Cleebonn · Ranspacher Straße 1  
Tel. (07135) 98030 · Fax 13228  
info@cg-winzer.de

[www.cleebonner-winzer.de](http://www.cleebonner-winzer.de)

---

**Geschäftsführer** Axel Gerst

**Betriebsleiter** Vorstand Thomas Beyl

**Kellermeister** Andreas Reichert

---

**Rebfläche** 280 Hektar

**Jahresproduktion** 2 000 000 Flaschen

**Beste Lagen** Cleebonner Michaelsberg,  
Güglinger Kaiserberg

**Boden** Keuper, bunter Mergel,  
Schilfsandstein

**Rebsorten** 25 % Lemberger, 17 % Riesling,  
15 % Trollinger, 10 % Schwarzriesling, 9 %  
Spätburgunder, 4 % Weißburgunder, 4 %  
Grauburgunder und übrige Sorten

**Erlebniswert** Michaelsberg in Cleebonn

---

Die derzeit wahrscheinlich beste Genossenschaft in Deutschland beeindruckt wiederum mit ihren Topweinen. Doch dabei sollte man nicht den Blick auf die „kleinen“ Weine verlieren, die ebenfalls bemerkenswert sein können. So ist der Basis-Riesling Sankt M ein angenehm frisch-fruchtiger Tischwein mit sehr solider Qualität, von dem immerhin 80000 Flaschen abgefüllt werden. In der Mittelklasse überzeugt der Lemberger Herzog C mit sehr schön dichter Frucht, aber dennoch auch Frische im Kern, der Chardonnay hat helles, frisches Aroma und attraktiven Ausdruck. Ebenso ausdrucksvoll und mit glockenheller Frucht sowie trotz der geschmeidigen Art auch guter Frische, ist der Weißburgunder in der Spitzenklasse GC. Der Chardonnay Viognier Blend zeigt zusätzliche Tiefe und die feine Kopfnote der Rhône-Rebsorte. Der Spätburgunder GC hat pikante Waldbeerfrucht, der Lemberger überzeugt mit sehr feiner Cassisnase, Konzentration und noblem Tanninkleid. Dezent pflanzliche Würze und markantes Holz prägen den ebenfalls konzentrierten Roten Hirsch. Der Cabernet Sauvignon an der Spitze ist mit mineralisch-rauchig unterlegtem Bukett sowie toller Struktur und Komplexität ein selbstbewusstes, beeindruckendes Statement. Ungewöhnlich hingegen die rote Trockenbeerenauslese, die im Aroma mit samtiger Frucht nach Waldbeer- und Kirschkompott eher an einen LBV Port (freilich ohne dessen Alkohol) erinnert.

C L E E B R O N N  
G Ü G L I N G E N



M E I N W E I N  
M E I N E E N T D E C K U N G

- 83** 2019 Riesling trocken Sankt M  
6,20 € | 12%
- 85** 2018 Riesling trocken Herzog C  
9,50 € | 13%
- 86** 2019 Chardonnay trocken Herzog C  
9,50 € | 13%
- 87** 2018 Riesling trocken Emotion CG  
17,50 € | 13,5%
- 88** 2018 Weissburgunder trocken  
Emotion CG  
22 € | 13,5%
- 88** 2018 Chardonnay & Viognier trocken  
Emotion CG  
22 € | 13,5%
- 86** 2018 Lemberger trocken Herzog C  
9,50 € | 13,5%
- 87** 2018 Spätburgunder trocken  
Emotion CG  
17,50 € | 12,5%
- 89** 2017 Lemberger trocken Reserve  
Emotion CG  
22 € | 14%
- 89** 2017 Cuvée Roter Hirsch trocken  
38 € | 13,5%
- 89** 2018 Cleebronner Michaelsberg  
Spätburgunder Trockenbeerenauslese  
75 € | 9,5%
- 90** 2016 Cabernet Sauvignon Emotion CG  
22 € | 14%

# AUSZEICHNUNG

# Vinum

## WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2021

Das Weingut


# Weingärtner Cleebronn- Güglingen

in Cleebronn

wird ausgezeichnet mit



[www.weinguide-deutschland.de](http://www.weinguide-deutschland.de)



Joel B. Payne  
Chefredakteur  
VINUM Weinguide Deutschland



Matthias F. Mangold  
Chefredakteur  
VINUM Weinguide Deutschland



Harald Scholl  
Chefredakteur  
VINUM Weinguide Deutschland

Mit freundlicher Unterstützung von

**LB≡BW**