

# STUDIER

2020

## SOMMERSEMESTER WEISSWEIN

PFALZ

**Restzucker: 10,6 g/Ltr.**

**Säure: 7,7 g/Ltr.**

**Alkohol: 12 % vol.**



### **Zur Rebsorte**

Diese Cuvée ist zu jeweils gleichen Teilen aus den Rebsorten Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc kreiert worden.

Die aus Frankreich stammende Rebsorte Sauvignon Blanc zählt zu den großen Sorten dieser Welt. Sie ist als Mutation aus dem Ergebnis einer Kreuzung aus Traminer und einem noch unbekanntem Partner entstanden. Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie hier. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus, was dem Wein eine fruchtige Note verleiht.

Die Chardonnay-Rebe stammt aus dem Burgund Frankreichs und gehört ohne Zweifel zu den edelsten Weißweinsorten der Welt.

### **Zum Ausbau**

Nach einer Negativselektion im Weinberg wird ausschließlich gesundes Lesegut geerntet. Die Gärung erfolgt langsam und gekühlt in Edelstahltanks, wobei die einzelnen Rebsorten gestrennt voneinander ausgebaut werden. Kurz vor der Füllung werden die einzelnen Parteien jeweils zu einem Drittel miteinander verschnitten.

### **Sensorische Eigenschaften**

Diese Cuvée besticht durch ihre fruchtig-duftige Art voller Lebendigkeit – quasi ein Wein wie ein bunter Blumenstrauß! Eine perfekte Balance aus lebendigem Charakter und beeindruckender Aromatik nach Stachelbeere, Melone und frisch geflücktem Apfel. Die saftige Säure des Rieslings und des Sauvignon Blancs wird durch die milde Säure des Chardonnays ausbalanciert und verient sich somit zu einem harmonischen Trinkgenuss - auch für das zweite Glas. So kann das Sommersemester beginnen!

### **Speiseempfehlung**

Zu Salaten mit fruchtigem klarem Dressing und Früchten. Zu Spargel und leichten Sommergerichten. Auch solo ein echter Genuss!

### **Empfohlene Trinktemperatur**

10°C

### **Lagerfähigkeit**

mind. 5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine Finesse und Frische und schmeckt