

# STUDIER

## Weinprobe für Zuhause

### Studier-Paket

#### 2022 SAUVIGNON BLANC trocken

Ein Sauvignon blanc par excellence: Die typischen Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere sind sofort präsent, gut ausbalancierte Säure und komplexe Vielschichtigkeit begleiten seine Aromenexplosion. Ein Wein wie ein Sprung ins frische Kräuterbeet!

**Speisen:** Passt zu asiatischen Gerichten mit Gemüse und Fisch, Gemüseauflauf oder einem knackigen Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 309

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*  
*Alkohol: 12,0 %vol*  
*Restzucker: 4,9 g/l*  
*Säure: 6,2 g/l*  
*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

#### 2022 GRAUBURGUNDER trocken

Sehr typischer Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose. Angenehm, weiches Mundgefühl durch eine moderate Säure, aber dennoch schlank und lebendig zu trinken.

**Speisen:** Passt hervorragend zu hellen Fleischgerichten und leichten Fischgerichten, Scampi und Krustentieren.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 306

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*  
*Alkohol: 12,5 %vol*  
*Restzucker: 3,7 g/l*  
*Säure: 4,1 g/l*  
*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

#### 2022 SOMMERSEMESTER

Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling. Harmonische Säure, vielfältige Aromen und Spaß pur! Hat bei unseren Kunden schon Kultcharakter- auch im Wintersemester!

**Speisen:** Fruchtige Salate mit Vinaigrette, Asiatische Gerichte mit aromatischen Gewürzen, Pfannkuchen mit Speck und Rahmsauce.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 311

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*  
*Alkohol: 12,0 %vol*  
*Restzucker: 10,0 g/l*  
*Säure: 5,8 g/l*  
*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

#### 2022 Rosé AUDIMAX feinherb

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Fruchtige Aromen von Erdbeere und Cassis verbinden sich mit seiner feinen Restsüße zu einem geschmeidigen Trinkgenuss! Achtung: Der ist leicht (zu haben) und wickelt Sie bestimmt um den Finger!

**Speisen:** Sommer - Terrasse - Entspannung

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 203

*Trinktemperatur: 6 - 8°C*  
*Alkohol: 11,5 %vol*  
*Restzucker: 14,3 g/l*  
*Säure: 5,4 g/l*  
*Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre*

#### 2020 MATURA trocken

Harmonische Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot. Ein körperreicher, fülliger Rotwein, voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. 2 Jahre im Holzfass gelagert. Johannisbeere-, Schwarzkirsche- und Pflaumenaromen, gepaart mit dezenten Mokkanoten.

**Speisen:** Carpaccio vom Rinderfilet oder Antipasti mit leichter Kräfftigkeit.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 112

*Trinktemperatur: 12 - 15°C*  
*Alkohol: 13,5 %vol*  
*Restzucker: 6,5 g/l*  
*Säure: 5,8 g/l*  
*Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre*

#### 2021 Chardonnay MASTER trocken

Sehr typischer Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose. Angenehm, weiches Mundgefühl durch eine moderate Säure, aber dennoch schlank und lebendig zu trinken.

**Speisen:** Passt hervorragend zu hellen Fleischgerichten und leichten Fischgerichten, Scampi und Krustentieren.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 407

*Trinktemperatur: 10 - 12°C*  
*Alkohol: 13,0 %vol*  
*Restzucker: 7,4 g/l*  
*Säure: 5,2 g/l*  
*Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre*