

STUDIEN

Weinprobe für Zuhause Master-Paket

2020 Sauvignon Blanc MASTER trocken

Grüne Reflexe bei hellem Zitronengelb blitzen hervor. Volle gelbe Fruchtnoten nach Mango, Honigmelone, Pink Grapefruit sowie der Hauch geschmorter gelber Paprika und feinem Oregano umspielen die Nase. Ein kräftiger Körper, feine Struktur sowie eine feste Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit dem langen Abgang ein.

Passt zu: Sashimi vom Lachs oder Thunfisch.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 409

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Alkohol: 14,5 %vol

Restzucker: 4,5 g/l

Säure: 5,1 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 6 Jahre

2021 Grauburgunder MASTER trocken

Durch das halbierte der Trauben wird ein reduzierter Ertrag von 30hl/ha für diesen Grauburgunder erzielt. Er wird über acht Monate auf der Feinhefe gelagert, wodurch sein fruchtiger und cremiger Charakter entsteht. Aromen von vollreifer Williamsbirne, Lychee & Apfelquitten, Elegante Würznoten und eine milde Säure machen diesen Wein besonders.

Speisen: Hausgemachter Pasta mit Garnelen und frischem Bärlauch - Rucola Pesto.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 406

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 4,4 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2022 Weißburgunder & Chardonnay MASTER trocken

Dieser Wein wird im Barrique spontanvergoren und ausgebaut. Danach wird durch malolaktische Gärung die Säure gemildert. Über vier Monate wird die Hefe durch Battonage immer wieder aufgewirbelt um den Kontakt zum Wein zu erhöhen. Insgesamt wird er acht Monate auf der Vollhefe gelagert.

Passt zu: Winterkabeljau mit saisonalem Gemüse

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 312

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 13,0%vol

Restzucker: 2,4 g/l

Säure: 5,2 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2021 Chardonnay MASTER trocken

Dieser Chardonnay wird durch Böden mit hohem Kalkgehalt geprägt. Nach einer Spontangärung und einer malolaktischen Gärung im 500 L Tonneau, wird drei Monate lang die Hefe durch Battonage aufgewirbelt. Dies fördert vor allem das cremige Mundgefühl.

Passt zu: Kalbsgeschnetzelten mit Rösti oder Wok-Pfanne mit Geflügelfleisch

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

Trinktemperatur: 10-14°C

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 7,4 g/l

Säure: 5,2 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2019 Wintersemester MASTER trocken

Unser Wintersemester wird über 14 Tage maischevergoren und mit einer Milchsäuregärung und 12 Monate Barriquefasslagerung abgerundet. Seine intensive dunkle Farbe betont die kräftigen Aromen.

Der perfekte Wein für kalte Wintertage und lange Sommernächte.

Passt zu: Wildgerichte wie Hirschgulasch oder Rumpsteak mit Kräuterbutter

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 122

Trinktemperatur: 10 - 14°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 6,2 g/l

Säure: 5,3 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2020 Pinot Noir MASTER Rotwein trocken

Das Bukett erinnert an das Aroma von Beerenfrüchten und Johannisbeere, wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Buchenrauch, Schokolade und weißem Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem körperreichen Burgundertyp seine sortentypische Würze.

1,5 Jahre im neuen Holzfass gereift.

Passt zu: Saltimbocca - Kalbsfleisch mit Salbei oder auch zur vegetarischen Küche.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 123

Trinktemperatur: 12 - 15°C *Alkohol:*

13,5 %vol Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 6,0 g/l

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre