

# STUDIER

2019

**#SCR 700**  
**MASTER**  
TROCKEN  
PFALZ

Restzucker: 0,6 g/Ltr.

Säure: 7,2 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol



## Zur Rebsorte

Eine Cuvée aus den Weißweinsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling.

Die Chardonnay-Rebe stammt ebenfalls aus Frankreich und gehört ohne Zweifel zu den edelsten Weißweinsorten der Welt.

Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends sonst wächst und reift er so gut wie dort. Bekannt ist die Rebsorte für fruchtig frische Aromen und eine prägnante Säure. Riesling hat geringe Ansprüche an den Boden und prägt somit je nach Boden ein vielfältiges Charakterprofil aus.

## Zum Ausbau

In diesem Wein werden die Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling in einer Cuvée miteinander vereint. Eine Hommage an unser Sommersemester!

Die Trauben wurden aus unseren besten Lagen selektiert und schonend von Hand gelesen. Im Anschluss an die Ganztraubenpressung wurde der Wein im 700L Betongefäß mit 20% Maische vergoren. Dabei wurde jeweils ein Drittel von jeder Rebsorte verwendet. Nach einer einmonatigen Mazeration folgte die Lagerung auf der Feinhefe für 10 Monate, woraus die besondere Eleganz und Vielschichtigkeit des Weines resultiert.

## Sensorische Eigenschaften

Die Farbe dieses Weines ist geprägt von hellem Gelb mit einer leichten Trübung resultierend durch die schwebende Feinhefe. Dem Duft nach Honigmelone und Williams-Christ-Birne folgen Aromen von roter Johannisbeere und Brioche sowie ein Hauch Holunderblüte.

Am Gaumen zeigt der Wein seinen eleganten Schmelz und wirkt dadurch harmonisch und klar. Zunächst treten leicht herbe Honig- und Karamellnoten in den Vordergrund, welche dann von exotischen Aromen wie Papaya, Ananas, Stachelbeere und Sternfrucht abgelöst werden.

## Speiseempfehlung

Genießen Sie diesen Wein am besten zu einem fetthaltigen Fischgericht wie beispielsweise gegrilltem Adlerfisch mit einer feinen Kruste auf Süßkartoffel-Purée.

## Trinktemperatur:

12-13°C

## Lagerfähigkeit:

Mindestens 6 Jahre