

STUDIER

Weinprobe für Zuhause Sommer-Paket

2020 SOMMERSEMESTER

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 geblühtem 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 - So kann das Sommersemester beginnen!.

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

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

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 10,6 g/l

Säure: 7,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahr

2020 Blanc de Noir trocken

Dieser Blanc de Noir ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt. Seine Fruchtaromen erinnern an Rosenblüte, Pflaume und Himbeere. Gut gekühlt ist er ein wunderbarer Sommerwein!

Speisen: Seine dezenten Aromen und seine milde Art machen ihn zum Allround-Talent für alle leichten Speisen. Besonders an lauen Sommerabenden zu gegrilltem Fleisch und Fisch mit mediterranem Gemüse ein Genuss.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 202

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 7,5g/l

Säure: 7,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2020 Rosé AUDIMAX

Dieser Rosé Audimax ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt und feiner Restsüße im feinherben Bereich. Seine Fruchtaromen erinnern an Himbeere, Erdbeere und Cassis gepaart mit feinen Aromen von Paprika.

Ein saftig, süffiger Rosé für alle unkomplizierten Genussmomente!

Speisen: Zu frischen Sommersalaten und Antipasti, Pasta mit Tomatensauce oder einfach gut gekühlt zum Anstoßen!

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

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 10,7g/l

Säure: 6,9 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahr

2020 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. Eleganter Burgundertyp mit feiner mineralischer Note, erdig und ausdrucksstark ohne dabei zu voluminös zu wirken.

Speisen: Dieser Grauburgunder passt perfekt zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.

Ebenso harmonisieren leichte, mediterrane Gemüsegerichte und marinierte Scampi zu diesem fruchtigen Weißwein.

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

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 6,1 g/l

Säure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahr

2020 Secco Blanc trocken

Eine Cuvée ergibt durch das Zusammenspiel der einzelnen Rebsorten ein komplexeres Ganzes als eine Rebsorte alleine. Der Riesling verleiht Struktur und Säure, der Chardonnay bringt seine Cremigkeit mit ein und der Sauvignon blanc bereichert durch seine unverkennbare Duftigkeit.

Zarte Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Melone, Aprikose und Banane werden durch die dezente Süße verstärkt und schmeicheln dem Gaumen. Eine lebendige Säure gibt Frische ohne Eleganz zu verlieren.

Speisen: Idealer Terrassenbegleiter und für alle unkomplizierten Genussmomente!

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 700

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 11,0 %vol

Restzucker: 18,5g/l

Säure: 8,0 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2020 Riesling trocken

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht.

Neben der fruchtigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürlich aus der Gärung stammende Kohlensäure.

Lebendigkeit und saftige Fülle machen diesen Wein schnell zu einem Lieblingstropfen für „easy drinking“ Genussmomente.

Speisen: Dieser Wein ist ein unkompliziertes, kulinarisches Allround-Talent.

Ideal aber zu deftigen Speisen und herzhaften, pfälzischen Gerichten wie dem Pfälzer Saumagen.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 302

Trinktemperatur: 8-10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 7,9 g/l

Säure: 8,6 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre