

# STUDIEN

## Weinprobe für Zuhause

### Master-Paket

#### 2018 Sauvignon Blanc 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:* 12,0 %vol

*Restzucker:* 1,2 g/l

*Säure:* 6,7 g/l

*Lagerfähigkeit:* 3 - 6 Jahre

#### 2019 Grauburgunder trocken

Saftiges Zitronengelb und intensiver Glanz begrüßen das Auge. Vollreife Williamsbirne in der Nase, gepaart mit feiner Aromatik nach Lychee und Apfelquitte mit eleganten Würznoten nach frischen Spekulatius und Kardamom, machen Lust auf mehr. Ein voller Grauburgunder mit kräftiger Struktur am Gaumen, sowie milder Säure und langem Abgang.

**Passt zu:** Risotto mit Trüffel oder eine Mediterrane Pasta.

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

*Trinktemperatur:* 8 - 10 °C

*Alkohol:* 13,5 %vol

*Restzucker:* 6,1 g/l

*Säure:* 6,0 g/l

*Lagerfähigkeit:* 3 - 6 Jahre

#### 2019 Weissburgunder & Chardonnay trocken

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleiht diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Seine harmonische und weiche Säure durch die malolaktische Gärung und seine weiche Art mit Aromen von reifen Früchten vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss.

**Passt zu:** Fischgerichte wie Skei (Winterkabeljau) mit saisonalem Gemüse.

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

*Trinktemperatur:* 8 - 10 °C

*Alkohol:* 13,0 %vol

*Restzucker:* 3,3 g/l

*Säure:* 6,0 g/l

*Lagerfähigkeit:* 3 - 6 Jahre

#### 2019 Chardonnay trocken

Sein warmes Aromabild ist geprägt von reifen Mirabellen-, Banane- und Mangoaromen, gepaart mit dezenten Noten von Piment und Kardamom. Ein kräftiger Körper, eine feine Struktur sowie eine milde Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit seinem langen Abgang ein und hinterlassen insgesamt ein rundes und cremiges Mundgefühl.

**Passt zu:** Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti oder auch eine Wok-Pfanne mit Hühnchen oder Pute.

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

*Trinktemperatur:* 8 - 10 °C

*Alkohol:* 12,5 %vol

*Restzucker:* 5,8 g/l

*Säure:* 5,8 g/l

*Lagerfähigkeit:* 3 - 6 Jahre

#### 2018 Auxerrois trocken

Goldene Reflexe blitzen auf im satten Gelb. Papaya, frische Ananas und gelbe Mango entfalten einen tropischen Duft mit zarten Heublüten, gepaart mit einem Hauch Vanille. Intensiv, würzig und zugleich pure Eleganz mit einer saftigen Struktur. Eine runde Säure wird begleitet von leichten Kräutern und Kamillennoten.

**Passt zu:** Gänseleber mit Brioch und Frucht-Chutney wie Kirsche oder Trauben.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 401

*Trinktemperatur:* 8 - 10 °C

*Alkohol:* 13,0 %vol

*Restzucker:* 1,2 g/l

*Säure:* 5,3 g/l

*Lagerfähigkeit:* 3 - 6 Jahre

#### 2018 Gewürztraminer trocken

Aromen von Rosenblüten, reifen gelben Früchten, gepaart mit dezenten Noten von Piment und Kardamom. Der eher kräftiger Körper ergibt im Zusammenspiel mit der leichten Säure eine gut ausblancierte Harmonie und hinterlässt insgesamt ein rundes und cremiges Mundgefühl.

**Passt zu:** Gratiniertem Ziegenkäse mit Aprikose oder Feigensenf.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 408

*Trinktemperatur:* 8 - 10 °C

*Alkohol:* 13,0 %vol

*Restzucker:* 4,7 g/l

*Säure:* 6,7 g/l

*Lagerfähigkeit:* 3 - 6 Jahre