

STUDIER

2020

CAMPUS

PFALZ

Restzucker: 4,8 g/Ltr.

Säure: 6,2 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 % vol.



Zur Rebsorte

Diese Cuvée besteht zu 85% aus Rivaner und zu 15% aus Weißburgunder und Riesling. Rivaner bezeichnet die trocken ausgebaute Variante der Müller-Thurgau-Rebe.

Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus.

Die Weißburgunder-Rebe ist eine Mutation aus dem Grauburgunder. Elegant ausgebaute Weißburgunder, wie dieser, in der trockenen Geschmacksrichtung, sind meist durch eine frischer Säure und eine feine Frucht gekennzeichnet.

Zum Ausbau

Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer Negativselektion zur Ernte. Die Gärung erfolgt im Anschluss an eine scharfe Mostvorklärung im Edelstahltank bei einer leicht gekühlten Gärführung von ca. 18°C. Diese relativ niedrige Gärtemperatur bewirkt, dass der Wein eine feine und filigrane Art erhält und von zarten Primärfruchtaromen geprägt ist.

Sensorische Eigenschaften

Die Typizität des klassischen Rivaners mit einer frischen Spritzigkeit und feinen Zitrusaromen, gepaart mit würzigen Noten, steht im Vordergrund des Geschmacksbildes. Feine Aromen von Aprikose und Mirabelle charakteristisch für den Weißburgunder verfeinern die Aromatik und ergänzen sich mit der körperformenden Säure des Rieslings zu einem fruchtigen Trinkgenuss.

Speiseempfehlung

Der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten. Zu allen Fischgerichten, Pastas und zu hellen Fleischgerichten bestens geeignet.

Unser Tipp: Probieren Sie ihn einmal zu frischem Hefekuchen!

Empfohlene Trinktemperatur

8 - 10 °C

Lagerfähigkeit

max. 2-3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine charakteristische Frische.