

# STUDIER

## Weinprobe für Zuhause Studier-Paket

### 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.

**Passt zu:** Pfalz - Pfälzer Schorle!

Pfalz - 1,0 l Wein-Nr.: P 302

*Trinktemperatur:* 6 - 8°C

*Alkohol:* 12,0 %vol

*Restzucker:* 6,8 g/l

*Säure:* 8,2 g/l

*Lagerfähigkeit:* mind. 3 Jahre

### 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.

**Passt zu:** Pasta mit Garnelen, vielleicht sogar mit einer leichten Schärfe.

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

*Trinktemperatur:* 6 - 8°C

*Alkohol:* 12,5 %vol

*Restzucker:* 6,4 g/l

*Säure:* 6,7 g/l

*Lagerfähigkeit:* 2 - 3 Jahre

### 2020 SOMMERSEMESTER

Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling. Harmonische Säure, vielfältige Aromen und Spaß pur!

Hat bei unseren Kunden schon Kultcharakter!

**Passt zu:** Asiatische Küche oder ein Klassiker zum so trinken!

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

*Trinktemperatur:* 6 - 8°C

*Alkohol:* 12,0 %vol

*Restzucker:* 10,8 g/l

*Säure:* 7,4 g/l

*Lagerfähigkeit:* 2 - 3 Jahre

### 2020 Rosé AUDIMAX feinherb

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Fruchtige Aromen von Erdbeere und Cassis verbinden sich mit seiner feinen Restsüße zu einem geschmeidigen Trinkgenuss!

Achtung: Der ist leicht (zu haben) und wickelt Sie bestimmt um den Finger!

**Passt zu:** Sommer - Terrasse - Entspannung

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

*Trinktemperatur:* 6 - 8°C

*Alkohol:* 11,5 %vol

*Restzucker:* 15,0 g/l

*Säure:* 7,3 g/l

*Lagerfähigkeit:* 2 - 3 Jahre

### 2018 MATURA trocken

Harmonische Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot. Ein körperreicher, fülliger Rotwein., voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. 2 Jahre im Holzfass gelagert. Johannisbeere-, Schwarzkirsche- und Pflaumenaromen, gepaart mit dezenten Mokkanoten.

**Passt zu:** Carpaccio vom Rinderfilet oder Antipasti mit leichter Kräftigkeit.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 112

*Trinktemperatur:* 12 - 15°C

*Alkohol:* 14,0 %vol

*Restzucker:* 7,7 g/l

*Säure:* 5,6 g/l

*Lagerfähigkeit:* 5 - 10 Jahre

### 2019 Weissburgunder & Chardonnay MASTER 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:** Fischgerichten 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