

STUDIER

Weinprobe für Zuhause Pfalz-Paket

2020 Riesling Ellerstadter Bubeneck

Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Grapefruitschalen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit besticht. Lebendige Säure und mineralische Finesse aus den Kieselsteinböden des Ellerstadter Bubeneck.

Passt zu: Lachsfilet mit Spinat oder auch zum Kalbsfleisch.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 303

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 7,2 g/l

Säure: 8,3 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

2020 CAMPUS trocken

Feingliedrige Cuvée aus 85% Rivaner, 15 % Weißburgunder und Riesling, mit moderater Säure, frischen Zitrusaromen und feiner Würze. Der ideale Begleiter für alle unkomplizierten Genussmomente!

Passt zu: Sonnigen Stunden im Frühling sowie Sommer. Dazu leichte Vorspeisen wie Bruschetta und Salate.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 300

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 4,8 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

2020 Weißburgunder trocken

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleiht diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Eine merkliche, aber dezente Säure und seine weiche Art, vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss.

Passt zu: Vegetarische Küche wie Gemüserais.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 308

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 5,4 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

2020 Riesling & Gewürztraminer trocken

Die Vereinigung dieser beiden Rebsorten (Riesling und Gewürztraminer) ergibt eine interessante Cuvée. Die spritzig fruchtige Art des Rieslings wird verfeinert und abgerundet durch die komplexe und weiche Art des Gewürztraminers. Die frischen Aromen des Rieslings von reifem Apfel und Pfirsich duellieren auf charmante Art mit den floralen Aromen des Gewürztraminers von Rosenblüten und Holunderblüte.

Passt zu: Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce (Vitello-Tonnato) oder Grillfleisch wie Schweinenacken-Steaks.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 310

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 7,1 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

2018 ERSTSEMESTER

Diese Cuvée besteht aus den typisch pfälzischen Rebsorten Dornfelder & Acolon. Das warme Aromabild dieses Rotweins wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft von Kirsche und Brombeere. Seine weichen Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur, ohne seine fruchtige Art zu überdecken.

Passt zu: Käse mit leichter Würze, wie französische Weichkäsesorten.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 101

Trinktemperatur: 12 - 15°C

Alkohol: 11,5 %vol

Restzucker: 12,5 g/l

Säure: 6,5 g/l

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

2020 LA FLEUR mild

Vordringliches Merkmal des Morio-Muskat und des Muskat Ottonel ist ihr äußerst würziges Bukett nach Muskatblüte, Honig und Rosenblüte. Seine milde Restsüße unterstreicht die im Wein vorherrschenden süßlichen Aromakomponenten und verleiht ihm eine weiche und würzige Note.

Passt zu: Apéro an sonnigen Frühlingstagen auf der Terrasse.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 603

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 10,5 %vol

Restzucker: 26,8 g/l

Säure: 6,4 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre