

STUDIEN

Weinprobe für Zuhause Herbst-Paket

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: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre

2020 Chardonnay trocken

Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett, die sich durch die milde Säure zu einem besonders weichen Gaumenspiel verbinden. Die aus der Gärung erhaltene natürliche Kohlensäure gibt ihm seine feine Frische und fördert die zarten Fruchtaromen zutage, ohne seinen feinen Schmelz und seine cremige Art zu beeinflussen.

Passt zu: Krustentieren wie Hummer, zum Beispiel zu einer Hummer-Schaum-Suppe.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 307

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 6,8 g/l

Säure: 5,7 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

2019 Riesling MASTER trocken

Intensiver Duft von rotem Weinbergpfirsich, knackigen Marillen und saftige Limetten, dazu „mineralische“ Noten nach frischem Sommerregen. Riesling lebt von Eleganz, Leichtigkeit und einem unnachgiebigen Trinkfluss, eben wie dieser hier. Frische Säure umspielt die Zunge, der lange Abgang lässt uns den Riesling immer und immer wieder genießen.

Speisen: Ein knackiges Gemüsetartar mit Frankfurter Grüner Sauce oder auch zu Fondue.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 404

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 2,7 g/l

Säure: 6,0 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2018 MATURA trocken

Harmonische Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. 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 Kräuterbutter.

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

2017 WINTERSEMESTER trocken

Komplexe Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder. Opulente Aromen von Heidelbeere und Brombeere, gepaart mit feinen Tanninen am Gaumen, sorgen für ein wärmendes Genusserlebnis. Ein Wein für kalte Winterabende!

Passt zu: Wildgerichten wie Gulasch oder klassisch zum Rumpsteak mit Kräuterbutter.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 122

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 5,0 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