

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 Riesling MASTER trocken

Frisches, helles Zitronengelb mit grünen Reflexen animiert zum Reinschnuppern. Roter Weinbergpfirsich, knackige Marillen und saftige Limetten begeben sich auf eine intensive duftige Reise, dazu „mineralische“ Noten nach frischem Sommerregen. Riesling lebt von Eleganz, Leichtigkeit und einem unnachgiebigen Trinkfluss, eben wie dieser hier.

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: 12,5 %vol

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 6,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2020 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: 13,5 %vol

Restzucker: 6,6 g/l

Säure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 6 Jahre

2020 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: 13,0 %vol

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 6 Jahre

2019 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