

# STUDIEN

## Weinprobe für Zuhause Pfalz-Paket

### 2020 Riesling Deidesheimer Letten trocken

Die vorwiegenden Fruchtaromen von Pfirsich, Zitrus und Apfel erfüllen die Riesling-Erwartung nach lebendiger Säure und fruchtiger Finesse.

Typisch für die lehmhaltigen, schweren Buntsandstein-Böden des Deidesheimer Letten ist seine deutliche Mineralität

**Speisen:** Zu edlen Fischgerichten und zu allen hellen Schmorgerichten.

*Pfalz - 0,75 l      Wein-Nr.: P 304*

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*

*Alkohol: 12,0 %vol*

*Restzucker: 5,9 g/l*

*Säure: 6,7 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 3 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: 7,3 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 Gemüsereis.

*Pfalz - 0,75 l      Wein-Nr.: P 308*

*Trinktemperatur: 6 - 8°C*

*Alkohol: 12,5 %vol*

*Restzucker: 5,1 g/l*

*Säure: 5,8 g/l*

*Lagerfähigkeit: 2 Jahre*

### 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: 7,8 g/l*

*Säure: 7,7 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: 13 %vol*

*Restzucker: 10,7 g/l*

*Säure: 5,3 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: 25,8 g/l*

*Säure: 6,3 g/l*

*Lagerfähigkeit: 2 Jahre*