

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: 7,2 g/l

Säure: 7,9 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: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit: 2 - 3 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 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: 11,0 g/l

Säure: 7,0 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

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