

STUDIEN

Weinprobe für Zuhause

Master-Paket

2019 Sauvignon Blanc MASTER 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

2020 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

2017 WINTERSEMESTER MASTER 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

2019 #SCR 700 MASTER trocken

Diese Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling ist die große Schwester zu unserem Sommersemester. Aus den besten Lagen selektioniert, mit 20% Maischevergoren im 700L Beton-Ei und einer Feinhefelagerung für 10 Monate zeigt dieser unfiltrierte Wein die Rebsorten von einer ganz anderen Seite: Mit elegantem Schmelz, feiner Säure und vollmundiger Frucht ist dieser außergewöhnliche Wein perfekt für besondere Anlässe.

Passt zu: Rehrücken mit Kräuterkruste oder Wildlachsfilet mit Butter-Sauce

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 421

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 0,6 g/l

Säure: 7,2 g/l

Lagerfähigkeit: 6 - 8 Jahre

2018 ZENSUS MASTER Rotwein

Der Sangiovese erinnert in seiner Aromatik stark an Schattenmorellen und roten Johannisbeeren. Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch ausdrucksstarke Aromen von Mokka, Lakritze und grüner Paprika aus. Als Cuvée begeistert dieser Wein durch seine Fruchtigkeit, gepaart mit würzigen Noten.

Passt zu: Reh, Rind und Kalbsfleisch mit Kürbis-Gemüse und Ofen-Kartoffel sowie lang gereiftem Käse.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 108

Trinktemperatur: 14 - 16 °C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 11,3 g/l

Säure: 6,1 g/l

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

2019 Pinot Noir MASTER Rotwein trocken

Das Bukett erinnert an das Aroma von Beerenfrüchten und Johannisbeere, wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Buchenrauch, Schokolade und weißem Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem körperreichen Burgundertyp seine sortentypische Würze.

1,5 Jahre im neuen Holzfass gereift.

Passt zu: Saltimbocca - Kalbsfleisch mit Salbei oder auch zur vegetarischen Küche.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 123

Trinktemperatur: 12 - 15 °C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre