

STUDIER



ERSTSEMESTER

2018

13 % vol.

7,2 g/L RZ

5,3 g/L SR

Dornfelder & Acolon

Kirsche

Brombeere

Weiche Gerbstoffe

Fruchtige Art

Perfekt zu Käse mit
leichter Würze, wie
französische
Weichkäsesorten.

STUDIER

Das Fehlen unseres
richtet sich auf
Natur. Dabei
genau die
des Bodens, der
eine Frage
meistens sogar,
Entscheidungen



Schlupps
die Arbeit in der
studieren wir
Zerchen des Witters,
Zerchen und die
Oft ist es nur
des Zeitpunktes,
am die richtigen
zu treffen.

ERSTSEMESTER

PFALZ

Diese Rotweincuvée aus den klassischen pfälzer Rebsorten Dornfelder und Acolon überzeugt mit seiner dunklen Farbe und kräftigen Aromatik. Die Nase von Kirsche und Brombeere wird im Geschmack durch seine milden Gerbstoffe und zarte Mokka-Noten abgerundet. Unser Erstsemester ist ein fruchtig milder Rotwein mit einem sanften Mundgefühl, was ihn zum perfekten Allrounder-Rotwein macht.