

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

2021 Grauburgunder MASTER trocken

Durch das halbieren der Trauben wird ein reduzierter Ertrag von 30hl/ha für diesen Grauburgunder erzielt. Er wird über acht Monate auf der Feinhefe gelagert, wodurch sein fruchtiger und cremiger Charakter entsteht. Aromen von vollreifer Williamsbirne, Lychee & Apfelquitte, Elegante Würznoten und eine milde Säure machen diesen Wein besonders.

Speisen: Hausgemachter Pasta mit Garnelen und frischem Bärlauch - Rucola Pesto.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 406

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 4,4 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2021 Weißburgunder & Chardonnay MASTER trocken

Dieser Wein wird im Barrique spontanvergoren und ausgebaut. Danach wird durch malolaktische Gärung die Säure gemildert. Über vier Monate wird die Hefe durch Battonage immer wieder aufgewirbelt um den Kontakt zum Wein zu erhöhen. Insgesamt wird er acht Monate auf der Vollhefe gelagert.

Passt zu: Winterkabeljau mit saisonalem Gemüse

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 312

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 13,0%vol

Restzucker: 5,5 g/l

Säure: 5,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2021 Gewürztraminer Fumé MASTER trocken

Dieser Gewürztraminer stammt von tiefgründigem Löss-Lehm Boden. Nach einer Spontangärung und einer malolaktischen Gärung im 500 L Tonneau, wird drei Monate lang die Hefe durch Battonage aufgewirbelt. Dies fördert vor Allem das cremige Mundgefühl.

Passt zu: Gratinierten Ziegenkäse mit Aprikosen oder Feigen Senf

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 408

Trinktemperatur: 10-14°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 5,9 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 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: 10,9 g/l

Säure: 6,2 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