

# STUDIEN

## Weinprobe für Zuhause

### Rotwein-Paket

#### 2019 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:* 14,0 %vol

*Restzucker:* 10,4 g/l

*Säure:* 5,0 g/l

*Lagerfähigkeit:* 5 - 10 Jahre

#### 2018 MATURA trocken

Harmonische Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. 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 Kräfftigkeit.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 112

*Trinktemperatur:* 12 - 15°C

*Alkohol:* 14,0 %vol

*Restzucker:* 7,0 g/l

*Säure:* 5,4 g/l

*Lagerfähigkeit:* 5 - 10 Jahre

#### 2019 CABERNET SAUVIGNON & MERLOT MASTER trocken

Angenehme Röst- und Holzaromen durch das Eichenholz der Barriquefässer sind im Vordergrund wahrnehmbar, ohne aufdringlich zu wirken. Sein Bukett erinnert an das Aroma von Johannisbeere und Waldbeeren, wobei auch leichte Aromen von Kaffee, Mokka und Bittermandel vorhanden sind. Die Struktur und die Tannine liefert der Cabernet Sauvignon während der Merlot diesem Wein Fülligkeit und Körper verleiht.

**Passt zu:** Einer gemischten Käseplatte.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 111

*Trinktemperatur:* 14 - 16°C

*Alkohol:* 13,0%vol

*Restzucker:* 5,8 g/l

*Säure:* 5,9 g/l

*Lagerfähigkeit:* 5 - 10 Jahre

#### 2019 PINOT NOIR MASTER 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.

**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

#### 2018 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:* 14,0%vol

*Restzucker:* 6,6 g/l

*Säure:* 5,3 g/l

*Lagerfähigkeit:* 5 - 10 Jahre

#### 2018 ZENSUS MASTER

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