

STUDIER

Weinprobe für Zuhause

Studier-Paket

2022 SAUVIGNON BLANC trocken

Ein Sauvignon blanc par excellence: Die typischen Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere sind sofort präsent, gut ausbalancierte Säure und komplexe Vielschichtigkeit begleiten seine Aromenexplosion. Ein Wein wie ein Sprung ins frische Kräuterbeet!

Speisen: Passt zu asiatischen Gerichten mit Gemüse und Fisch, Gemüseauflauf oder einem knackigen Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 309

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 4,6 g/l

Säure: 6,4 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 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.

Speisen: Passt hervorragend zu hellen Fleischgerichten und leichten Fischgerichten, Scampi und Krustentieren.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 306

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 3,7 g/l

Säure: 4,1 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2021 SOMMERSEMESTER

Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling. Harmonische Säure, vielfältige Aromen und Spaß pur!

Hat bei unseren Kunden schon Kultcharakter- auch im Wintersemester!

Speisen: Fruchtige Salate mit Vinaigrette, Asiatische Gerichte mit aromatischen Gewürzen, Pfannkuchen mit Speck und Rahmsauce.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 311

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 11,5 %vol

Restzucker: 14,0 g/l

Säure: 7,2 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 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!

Speisen: Sommer - Terrasse - Entspannung

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 203

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 11,5 %vol

Restzucker: 14,3 g/l

Säure: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre

2019 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.

Speisen: Carpaccio vom Rinderfilet oder Antipasti mit leichter Kräftigkeit.

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

Trinktemperatur: 12 - 15°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 6,7 g/l

Säure: 5,7 g/l

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

2021 Chardonnay MASTER trocken

Dieser Chardonnay wird durch Böden mit hohem Kalkgehalt geprägt. 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. Milde Säure, Aromen von Banane und Aprikose.

Speisen: Kalbsgeschnetzelten mit Rösti oder Wok-Pfanne mit Geflügelfleisch.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 407

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 7,4 g/l

Säure: 5,2 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre