

STUDIEN

Weinprobe für Zuhause

Jahrgangspaket-Paket

2022 KOMMILITONEN trocken

Die spritzig fruchtige Art des Rieslings wird verfeinert und abgerundet durch die komplexe und weiche Art des Gewürztraminers. Die frischen Aromen des Rieslings von reifem Apfel und Pfirsich ergänzen sich auf charmante Art mit den floralen Aromen des Gewürztraminers von Rosenblüten und Holunderblüte.

Speisen: Kalbfleisch mit Thunfisch – Sauce (Vitello – Tonnato)

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 310

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 6,9 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 CABERNET BLANC trocken

Die pilzresistente Rebsorte Cabernet Blanc erinnert in Nase und Geschmack an Sauvignon Blanc. Seine Aromen von Stachelbeere und Kiwi in Kombination mit einer angenehmen Würze machen ihn zu einem erfrischenden Weißwein mit vollem Körper und einem langen Abgang.

Speisen: Kräftiges Fischgericht mit geschmortem Gemüse

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 315

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 11,5 %vol

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 7,6 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 BLANC DE NOIR trocken

Dieser Blanc der Noir ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt. Seine Fruchtaromen erinnern an Rosenblüte, Pflaume und Himbeere. Gut gekühlt ist er ein wunderbarer Sommerwein!

Speisen: Lauem Sommerabend auf der Terrasse. Ein echtes Allround-Talent.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 202

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 6,7 g/l

Säure: 7,4 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 Riesling von der Terrasse

Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Grapefruitschalen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit besticht. Lebendige Säure und mineralische Finesse aus den Kieselsteinböden des Ellerstadter Bubenack.

Speisen: Passt zu hellen Fleischgerichten, frischen Salaten und Antipasti.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 303

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 6,8 g/l

Säure: 7,5 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 PINOT NOIR ROSÉ trocken

Dieser Spätburgunder weist trotz seiner leichten und milden Art als Rosé die kräftigen Geschmackskomponenten eines Spätburgunders vor. Die Aromen von dunkler Kirsche, Erdbeere und Rosenblüte verleihen ihm eine mild-duftige Art. Ein trockener Rosé für alle unbeschwerten Genussmomente!

Speisen: Garnelen mit Knoblauchöl oder in Pasta

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 201

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 6,6 g/l

Säure: 6,5 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