

STUDIER

2017
SOMMERSEMESTER
PFALZ

Deutscher Qualitätswein
Restzucker: 11,7 g/Ltr.
Säure: 8,1 g/Ltr.
Alkohol: 12 %vol
Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Diese Cuvée ist zu jeweils gleichen Teilen aus den Rebsorten Riesling, Chardonnay und Sauvignon blanc kreiert worden.

Weinausbau

Die einzelnen Rebsortenweine wurden getrennt ausgebaut und dann zu unserem Genuss und ihrer eigenen höheren Ehre im Verhältnis zu jeweils einem Drittel vereint. Nach einer Negativselektion gelangte ausschließlich gesundes Lesegut zur Ernte. Die Gärung erfolgte gekühlt in Edelstahltanks.

Sensorik

Diese Cuvée besticht durch ihre fruchtig-duftige Art voller Lebendigkeit – quasi ein Wein wie ein bunter Blumenstrauß! Eine perfekte Balance aus quicklebendigem Charakter und beeindruckender Aromatik nach Stachelbeere, Melone und frisch geflücktem Apfel macht diese Cuvée so unwiderstehlich. Die saftige Säure des Rieslings und des Sauvignon blancs wird durch die milde Säure des Chardonnays ausbalanciert und somit zu einem harmonischen Trinkgenuss - auch für das zweite Glas. So kann das Sommersemester beginnen!

Speisenempfehlung

Zu Salaten mit fruchtigen klaren Dressings und Früchten. Zu Spargel und leichten Gerichten oder einfach zum Spaß haben.

Trinktemperatur: 10°C

Lagerfähigkeit

mind. 5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine Finesse und Frische und schmeckt reifer.