

STUDIEN



Gutsweine

Nr	Flaschen	Jahrgang	Sorte	Alk.	RZ	S	€/L.	Inh.	€/Fl.
P300		BIO 2019	CAMPUS trocken - Rivaner, Riesling, Weißburgunder	12,0%	7,0	6,8	10,53	0,75l	7,90
P303		BIO 2019	RIESLING trocken - Ellerstadter Bubeneck	12,0%	6,7	8,6	10,53	0,75l	7,90
P304		BIO 2019	RIESLING trocken - Deidesheimer Letten	12,0%	6,9	8,2	10,53	0,75l	7,90
P310		BIO 2018	RIESLING & GEWÜRZTRAMINER trocken	12,5%	5,8	6,6	12,27	0,75l	9,20
P306		BIO 2019	GRAUBURGUNDER trocken	12,5%	6,4	6,7	11,87	0,75l	8,90
P307		BIO 2019	CHARDONNAY trocken	12,5%	5,2	5,1	11,87	0,75l	8,90
P308		BIO 2019	WEISSBURGUNDER trocken	12,0%	6,0	6,6	11,87	0,75l	8,90
P309		BIO 2019	SAUVIGNON BLANC trocken	12,0%	5,2	7,5	12,27	0,75l	9,20
P311		2019	SOMMERSEMESTER Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling	12,0%	10,9	6,9	11,87	0,75l	8,90
P501		BIO 2019	WEISSBURGUNDER feinherb	12,0%	17,1	5,4	11,87	0,75l	8,90
P502		BIO 2019	RIESLING AUDIMAX feinherb	11,5%	12,9	8,3	10,53	0,75l	7,90
P603		2019	LA FLEUR mild - Morio-Muskat, Muskat-Ottonell	11,0%	25,1	7,4	10,53	0,75l	7,90
P606		BIO 2019	GEWÜRZTRAMINER mild	9,0%	56,5	6,2	12,27	0,75l	9,20
P201		2019	SPÄTBURGUNDER ROSÉ trocken	12,0%	5,5	6,3	10,53	0,75l	7,90
P202		2019	BLANC DE NOIR trocken - Merlot, Cab. Sauv.	12,0%	6,6	7,7	11,33	0,75l	8,50
P203		2019	ROSÉ AUDIMAX feinherb - Cab. Sauv., Sangiovese	12,0%	14,3	6,5	9,60	0,75l	7,20
P101		BIO 2017	ERSTSEMESTER ROTWEIN - traditionelle Pfälzer Rebsorten	13,0%	9,0	6,5	10,53	0,75l	7,90
P104		BIO 2017	ACOLON ROTWEIN mild	11,0%	37,8	5,4	10,53	0,75l	7,90
P111		2017	CABERNET SAUVIGNON & MERLOT ROTWEIN trocken	13,5%	5,7	5,3	14,93	0,75l	11,20
P112		2016	MATURA ROTWEIN trocken - Cab. Sauv., Merlot, St. Laurent	13,5%	8,7	5,7	12,27	0,75l	9,20

Masterweine

P312		BIO 2018	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY MASTER trocken	13,5%	6,2	6,0	24,00	0,75l	18,00
P401		BIO 2017	AUXERROIS MASTER trocken	12,5%	1,3	4,6	24,00	0,75l	18,00
P404		BIO 2018	RIESLING MASTER trocken	12,5%	7,3	6,0	24,00	0,75l	18,00
P406		BIO 2018	GRAUBURGUNDER MASTER trocken	13,5%	6,1	5,5	24,00	0,75l	18,00
P407		BIO 2018	CHARDONNAY MASTER trocken	13,5%	4,0	4,9	24,00	0,75l	18,00
P408		BIO 2017	GEWÜRZTRAMINER MASTER trocken	13,0%	4,7	6,7	24,00	0,75l	18,00
P409		BIO 2018	SAUVIGNON BLANC MASTER trocken	12,0%	1,9	6,1	24,00	0,75l	18,00
P110		BIO 2016	SPÄTBURGUNDER ROTWEIN MASTER trocken	13,5%	5,1	5,6	18,00	0,75l	13,50
P108		2017	ZENSUS ROTWEIN MASTER trocken - Cab. Sauv., Sangiovese	13,5%	10,8	5,6	18,00	0,75l	13,50
P122		2017	WINTERSEMESTER ROTWEIN MASTER trocken	13,5%	6,4	5,0	18,00	0,75l	13,50
P114		2017	DEKAN ROTWEIN MASTER trocken - Cab. Sauv., Merlot	13,0%	0,4	5,4	37,20	0,75l	27,90
P421		BIO 2019	#SCR 700 MASTER trocken - verfügbar ab Oktober 2020	13,0%			38,67	0,75l	29,00
P422		BIO 2019	#RGT 700 MASTER trocken - verfügbar ab Oktober 2020	13,0%			38,67	0,75l	29,00
P423		BIO 2019	#AUX 500 MASTER trocken - verfügbar ab Oktober 2020	13,0%			50,67	0,75l	38,00

Secco

Nr	Flaschen	Jahrgang	Sorte	Alk.	RZ	S	€/L.	Inh.	€/Fl.
P700		2018	SECCO BLANC trocken	11,5%	6,9	20,4	10,67	0,75l	8,00
P701		2018	SECCO ROSÉ trocken	11,5%	7,2	18,1	10,67	0,75l	8,00

Sekt

P702		2017	RIESLING SEKT brut - traditionelle Flaschengärung	12,5%			21,20	0,75l	15,90
P703		2017	RIESLING SEKT trocken - traditionelle Flaschengärung	12,5%			21,20	0,75l	15,90
P704		2015	CRÉMANT brut - traditionelle Flaschengärung	12,5%			22,53	0,75l	16,90

Literweine

P302	BIO	2019	RIESLING trocken	12,0%	6,8	8,2	6,90	1,0l	6,90
P500	BIO	2019	RIESLING halbtrocken	11,5%	14,6	7,3	6,90	1,0l	6,90
P200		2019	HEROLDREBE ROSÉ halbtrocken	11,5%	15,2	6,6	6,90	1,0l	6,90

RZ = Restzucker (g/ltr.), S = Säure (g/ltr.), Alk. = Alkohol (% vol)



Bio-/Ökowein - DE-Öko-039 -
Deutsche Landwirtschaft

Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Glas, in Euro, Ab-Hof-Verkauf.

Zahlung: Der Kaufpreis ist zahlbar netto Kasse bei Bezug, spätestens 14 Tage nach Kaufabschluß.

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. Erfüllungsort ist Ellerstadt, Gerichtsstand Bad Dürkheim.

Mit Herausgabe dieser Preisliste verlieren alle vorhergehende Preislisten ihre Gültigkeit.

Mit seinem Newsletter informiert das Weingut Studier seine Kunden postalisch oder per E-Mail über Aktuelles, neue Weine, kommende Veranstaltungen und Aktionen des Weinguts. Dazu speichert und nutzt das Weingut Studier Ihre Kontaktdaten. Sie können sich jederzeit von dem Newsletter abmelden, in dem Sie den "Abmelden"-Link im Fußbereich des Newsletters anklicken oder uns per E-Mail (info@weingut-studier.de) kontaktieren. Wir behandeln Ihre Daten vertraulich. Weitere Informationen enthalten unsere Datenschutzrichtlinien unter <https://www.weingut-studier.de/datenschutz>. Mit dem Unterschreiben dieses Vordrucks erklären Sie Ihr Einverständnis mit unseren Bedingungen.

VORNAME/NAME

STRASSE

PLZ/ORT

E-Mail

DATUM/UNTERSCHRIFT

Bestellung bequem online unter www.weingut-studier.de, per E-Mail, Fax oder Telefon.

E-Mail: info@weingut-studier.de

Tel: 06237/97728-0

Fax: 06237/97728-27

Öffnungszeiten Vinothek

Montag bis Freitag

08.00 - 16.00 Uhr in der Fließstraße 34-36

Samstag

April bis Oktober Sa 11.00 - 16.00 Uhr am Hohen Weg

November bis März Sa 11.00 - 13.00 Uhr in der Fließstraße 34-36

Außerhalb dieser Zeiten sind wir gerne nach telefonischer Anmeldung für Sie da!