

STUDIEN

2019
**CAMPUS
TROCKEN
PFALZ**

Restzucker: 7,0 g/Ltr.

Säure: 6,8 g/Ltr.

Alkohol: 12,0 %vol



Zur Rebsorte

Die Cuvée CAMPUS besteht zu 85% aus Rivaner und zu 15% aus Weißburgunder und Riesling.. Rivaner bezeichnet die trocken ausgebaute Variante der Müller-Thurgau-Rebe. Sein Name geht auf seinen Züchter Hermann Müller aus Thurgau zurück, der ihn 1882 entwickelt hat.

Zum Ausbau

Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer Negativselektion zur Ernte. Die Gärung erfolgte nach scharfer Mostvorklärung im Edelstahltank bei einer Gärführung von ca. 18°C. Diese relativ niedrige Gärtemperatur bewirkt, dass der Wein eine feine und filigrane Art erfährt und von zarten Primärfruchtaromen geprägt ist.

Sensorische Eigenschaften

Die Typizität des klassischen Rivaners mit einer frischen Spritzigkeit und feinen Zitrusaromen gepaart mit würzigen Noten steht im Vordergrund des Geschmacksbildes. Feine Aromen von Aprikose und Mirabelle durch den Weißburgunder verfeinern die Aromatik und ergänzen sich mit der körperformenden Säure des Riesling zu einem fruchtigen Trinkgenuß.

Speiseempfehlung

Der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten. Zu allen Fischgerichten, Pastas und zu hellen Fleischgerichten bestens geeignet. Aber auch zu milden Käsesorten ein geeigneter Begleiter. Unser Tipp: Probieren Sie ihn einmal zu frischem Hefekuchen!

Trinktemperatur: ca. 10-12° C

Lagerfähigkeit

ca. 2-3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine so charakteristische Frische.