

STUDIER

Weinprobe für zuhause– MASTER Weine

2018 SAUVIGNON BLANC trocken

Grüne Reflexe bei hellem Zitronengelb blitzen hervor. Volle gelbe Fruchtnoten nach Mango, Honigmelone, Pink Grapefruit sowie der Hauch geschmorter gelber Paprika und feinem Oregano umspielen die Nase. Ein kräftiger Körper, feine Struktur sowie eine feste Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit dem langen Abgang ein.

Speisen: Zu klassischer Ceviche sowie gebeiztem Wildlachs oder würzigem Schweizer Käse bestens geeignet.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 409

Trinktemperatur: 10 - 12°C
Alkohol: 12,0 %vol
Restzucker: 1,9 g/l
Säure: 6,1 g/l
Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2019 GRAUBURGUNDER trocken

Saftiges Zitronengelb und intensiver Glanz begrüßen das Auge. Vollreife Williamsbirne in der Nase, gepaart mit feiner Aromatik nach Lychee und Apfelquitte, gepaart mit eleganten Würznoten nach frischen Spekulatius und Kardamom, machen Lust auf mehr. Ein voller Grauburgunder mit kräftiger Struktur am Gaumen, sowie milder Säure und langem Abgang.

Speisen: Genießen Sie diesen Wein zu hellem Geflügel, Pasta mit Trüffel oder zu kräftigem trockenem Käse.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 406

Trinktemperatur: 10 - 12°C
Alkohol: 13,5 %vol
Restzucker: 6,1 g/l
Säure: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2018 WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY trocken

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleiht diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Seine harmonische und weiche Säure durch die malolaktische Gärung und seine weiche Art mit Aromen von reifen Früchten vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss

Speisen: Zu Speisen mit intensiven Gewürzen, hellem Fleisch, Fisch und orientalisch inspirierten Gerichten oder auch zu Bouillabaisse ein Genuss. Zu Käse mit mildem Aroma und mittlerem bis höherem Fettgehalt.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 312

Trinktemperatur: 10 - 12°C
Alkohol: 13,5%vol
Restzucker: 6,2 g/l
Säure: 6,0 g/l
Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2019 CHARDONNAY trocken

Sein warmes Aromabild ist geprägt von reifen Mirabellen-, Banane- und Mangoaromen, gepaart mit dezenten Noten von Piment und Kardamom. Ein kräftiger Körper, eine feine Struktur sowie eine milde Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit seinem langen Abgang ein und hinterlassen insgesamt ein rundes und cremiges Mundgefühl.

Speisen: Zu Geflügel- & Fischgerichten mit aromatischen Gewürzen bestens geeignet, sowie zu aromatischen Käsesorten.

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

Trinktemperatur: 10 - 12°C
Alkohol: 13,5 %vol
Restzucker: 4,0 g/l
Säure: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2018 AUXERROIS trocken

Goldene Reflexe blitzen auf im satten Gelb, glänzende Stimmung bereits beim ersten Blick. Papaya, frische Ananas und gelbe Mango entfalten einen tropischen Duft mit zarten Heublüten in Begleitung gepaart mit einem Hauch Vanille. Intensiv, würzig und zugleich pure Eleganz mit einer saftigen Struktur, eine runde Säure wird begleitet von leichten Kräutern und Kamillennoten.

Speisen: Zu Geflügelgerichten und hellem Fleisch, aber auch zu Kürbissuppe und pochiertem Fisch sehr geeignet. Kann auch zu Salaten mit leichtem Dressing gereicht werden..

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 401

Trinktemperatur: 10 - 12°C
Alkohol: 12,5 %vol
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 4,6 g/l
Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2018 GEWÜRZTRAMINER trocken

Sein warmes Aromabild ist geprägt von reifen Mirabellen-, Banane- und Mangoaromen, gepaart mit dezenten Noten von Piment und Kardamom. Ein kräftiger Körper, eine feine Struktur sowie eine milde Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit seinem langen Abgang ein und hinterlassen insgesamt ein rundes und cremiges Mundgefühl

Speisen: Zu Geflügel- & Fischgerichten mit aromatischen Gewürzen sowie zu aromatischen Käsesorten.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 408

Trinktemperatur: 10 - 12°C
Alkohol: 13,0 %vol
Restzucker: 4,7 g/l
Säure: 6,7 g/l
Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre