

# STUDIER

## Weinprobe für zuhause– Riesling

### 2019 RIESLING trocken

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht. Neben der fruchtigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürliche Kohlensäure, die aus der Gärung erhalten wurde. Lebendigkeit und saftige Fülle machen diesen Wein schnell zu einem Lieblingstropfen für „easy drinking“- Genussmomente.

**Speisen:** Ist als kulinarischer Begleiter ein Allround-Talent. Ideal aber zu deftigen Speisen und herzhaften Gerichten wie dem Pfälzer Saumagen.

Pfalz – 1,0 l Wein-Nr.: P 302

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*

*Alkohol: 12,0 %vol*

*Restzucker: 6,8 g/l*

*Säure: 8,2 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

### 2019 RIESLING Deidesheimer Letten trocken

Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Aprikosen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit und elegante Mineralität besticht. Die vorwiegenden Aromen von Pfirsich, Zitrus und Apfel erfüllen die gehegte Riesling-erwartung nach lebendiger Säure und fruchtiger Finesse

**Speisen:** Zu edlen Fischgerichten und zu allen hellen Schmorgerichten.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 304

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*

*Alkohol: 12,0 %vol*

*Restzucker: 6,9 g/l*

*Säure: 8,2 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

### 2019 RIESLING Ellerstadter Bubeneck trocken

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 Bubeneck erfüllen die gehegte Riesling-erwartung.

**Speisen:** Zu edlen Fischgerichten, zu allen hellen Schmorgerichten und Salaten.

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

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*

*Alkohol: 12,0 %vol*

*Restzucker: 6,7 g/l*

*Säure: 8,6 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

### 2019 RIESLING & GEWÜRZTRAMINER trocken

Die Vereinigung dieser beiden Rebsorten Riesling und Gewürztraminer ergibt eine interessante Cuvée. 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 duellieren auf charmante Art mit den floralen Aromen des Gewürztraminers von Rosenblüten und Holunderblüte.

**Speisen:** Zu feinen Pasteten, asiatischen Geflügelgerichten mit aromatischen Saucen und Ragout fin.

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

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*

*Alkohol: 12,5 %vol*

*Restzucker: 6,7 g/l*

*Säure: 7,5 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

### 2019 RIESLING AUDIMAX feinherb

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruitschalen. Neben der knackigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch seine natürliche Kohlensäure. Insgesamt ein lebendiger, saftiger und fülliger Wein mit einer fruchtigen Säure, mineralischen Würze am Gaumen und einer verspielten Art!

**Speisen:** Zu kräftigen Fischgerichten wie Lachs und Thunfisch, sowie zu Tomaten- & Pastagerichten. Aber auch zu hellem Fleisch.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 502

*Trinktemperatur: 8 - 10°C*

*Alkohol: 11,5 %vol*

*Restzucker: 12,9 g/l*

*Säure: 8,3 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre*

### 2019 RIESLING MASTER trocken

Frisches, helles Zitronengelb mit grünen Reflexen animiert zum Reinschnuppern. Roter Weinbergpfirsich, knackige Marillen und saftige Limetten begeben sich auf eine intensive duftige Reise, dazu „mineralische“ Noten nach frischem Sommerregen. Riesling lebt von Eleganz, Leichtigkeit und einem unnachgiebigen Trinkfluss, eben wie dieser hier. Frische Säure umspielt die Zunge, der lange Abgang lässt uns den Riesling immer und immer wieder genießen.

**Speisen:** Ein knackiges Gemüsetatar mit Frankfurter Grüner Sauce oder auch Züricher Geschnetzeltes passen hier gut. Oder Fondue.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 404

*Trinktemperatur: 10 - 12°C*

*Alkohol: 12,5 %vol*

*Restzucker: 7,3 g/l*

*Säure: 6,0 g/l*

*Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre*