

STUDIER

Weinprobe für zuhause – Rotwein

2017 ERSTSEMESTER trocken

Dieser? Cuvée besteht aus den typisch pfälzischen Rebsorten Dornfelder & Acolon. Das warme Aromabild dieses Rotweins wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft von Kirsche und Brombeere. Seine weichen Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur ohne jedoch seine fruchtige Art zu überdecken.

Speisen: Passt gut zu allen würzigen und sahnigen Käsesorten. Aber auch zu dunklen Fleischsorten und Wildgerichten ein idealer Begleiter.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 101

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 9,0 g/l

Säure: 6,5 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2017 MATURA trocken

Harmonische Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot. Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. 2 Jahre im Holzfass gelagert. Johannisbeere-, Schwarzkirsche- und Pflaumenaromen, gepaart mit dezenten Mokkanoten.

Speisen: Zu kräftigen Lamm-, Rind- und Wildgerichten und gehaltvoll-aromatischen Käsesorten.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 112

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 8,7 g/l

Säure: 5,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre

2017 CABERNET SAUVIGNON & MERLOT trocken

Vollmundige, körperreiche Cuvée mit angenehmen Röst- & Holzaromen. Sein Bukett erinnert an die Aromen von Johannisbeeren und Waldbeeren, wobei auch leichte Aromen von Kaffee, Mokka und Bittermandel vorhanden sind.

Speisen: Zu kräftigen Fleischgerichten, auch zu Käse ein idealer Begleiter. Probieren Sie auch Schokolade dazu.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 111

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 5,7 g/l

Säure: 5,3 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre

2016 SPÄTBURGUNDER trocken

Das Bukett erinnert an das Aroma von Beerenfrüchten und Johannisbeere, wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Buchenrauch, Schokolade und weißem Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem körperreichen Burgundertyp seine sortentypische Würze.

Speisen: Zu allen dunklen Fleischsorten, aber auch zu Nudel- und Tomatengerichten. Er ist auch ein hervorragender Begleiter zu sahnigen und würzigen Käsesorten.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 110

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 5,1 g/l

Säure: 5,6 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre

2017 WINTERSEMESTER trocken

Komplexe Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder. Opulente Aromen von Heidelbeere und Brombeere, gepaart mit feinen Tanninen am Gaumen sorgen für ein wärmendes Genusserlebnis. Ein Wein für kalte Winterabende!

Speisen: Zu rosa Entenbrust mit Johannisbeersauce ebenso wie zu zarten und saftigen Rindersteaks und Cote de Boeuf

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 122

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre

2017 ZENSUS

Der Sangiovese erinnert in seiner Aromatik stark an Schattenmorellen und roten Johannisbeeren. Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch ausdrucksstarke Aromen von Mokka, Lakritze und grüner Paprika aus. Als Cuvée begeistert dieser Wein durch seine Fruchtigkeit, gepaart mit würzigen Noten.

Speisen: Zu kräftigen Fleischgerichten, auch zu Käse ein idealer Begleiter. Oder einfach zum puren Genuss.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 108

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 10,8 g/l

Säure: 5,6 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre