

STUDIER

Weinprobe für zuhause – Winter

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: 16 - 18°C

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 9,0 g/l

Säure: 6,5 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2019 GRAUBURGUNDER trocken

Sehr typischer Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose. Angenehm weiches Mundgefühl durch eine moderate Säure aber dennoch schlank und lebendig zu trinken.

Speisen: Helle Fleischgerichte wie Schweinscarree, Schinken- Käseplatte, leichte Fischgerichte, Scampi und Krustentiere

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 306

Trinktemperatur: 08-10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 6,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2019 CHARDONNAY trocken

Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett, die sich durch die milde Säure zu einem besonders weichen Gaumenspiel verbinden. Die aus der Gärung erhaltene natürliche Kohlensäure gibt ihm seine feine Frische und fördert die zarten Fruchtaromen zutage ohne seinen feinen Schmelz und seine cremige Art zu beeinflussen.

Speisen: Zu Krustentieren, Fischgerichten und hellem Fleisch ein geeigneter Begleiter aber besonders zu asiatischen Gerichten bestens zu empfehlen.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 307

Trinktemperatur: 08-10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 5,1 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre

2019 BLANC DE NOIR trocken

Dieser Blanc der noir ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt. Seine Fruchtaromen erinnern an Rosenblüte, Pflaume und Himbeere. Gut gekühlt ist er ein wunderbarer Sommerwein!

Speisen: Seine dezenten Aromen und seine milde Art machen ihn zum Allround-Talent für alle leichten Speisen. Bevorzugt aber zu hellen Fleischsorten, Eierspeisen, Nudelgerichte und zu Fisch.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 202

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 6,6 g/l

Säure: 7,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2017 ERSTSEMESTER Rotwein

Diese 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 Rotwein 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