

STUDIER

Weinprobe für zu Hause – Frühling 2020 im 6er sortierten Weinkarton

2019 CAMPUS trocken

Feingliedrige Cuvée aus 85% Rivaner und 15 % Weißburgunder und Riesling mit moderater Säure, frischen Zitrusaromen und feiner Würze. Der ideale Begleiter für alle unkomplizierten Genussmomente!

Speisen: Pasta, Aufläufe und Pizza

Pfalz - 0,75 l

Wein-Nr.: P 300

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 7,0 g/l

Säure: 6,8 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2019 Grauburgunder Q.b.A. 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: 8 - 10°C

Alkohol: 12,50 %vol

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 6,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2019 Sommersemester Q.b.A.

Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée aus Sauvignon blanc, Chardonnay und Riesling. Harmonische Säure, vielfältige Aromen und Spaß pur! Hat bei unseren Kunden schon Kultcharakter- auch im Wintersemester!

Speisen: Fruchtige Salate mit Vinaigrette, Asiatische Gerichte mit aromatischen Gewürzen, Pfannkuchen mit Speck und Rahmsauce

Pfalz - 0,75 l

Wein-Nr.: P 311

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12 %vol

Restzucker: 10,9 g/l

Säure: 6,9 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2019 Sauvignon blanc trocken

Ein Sauvignon blanc par excellence: Die typischen Aromen von Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere sind sofort präsent, gut ausbalancierte Säure und komplexe Vielschichtigkeit begleiten seine Aromenexplosion. Ein Wein wie ein Sprung ins frische Kräuterbeet!

Speisen: Asiatischen Gerichten mit Gemüse und Fisch, Gemüseauflauf, Hähnchengерichte mit Sahnesaucen

Pfalz - 0,75 l

Wein-Nr.: P 309

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12 %vol

Restzucker: 6,2 g/l

Säure: 7,5 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2019 Rosé AUDIMAX Q.b.A. feinherb

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Fruchtige Aromen von Erdbeere und Cassis verbinden sich mit seiner feinen Restsüße zu einem geschmeidigen Trinkgenuß! Achtung: Der ist leicht (zu haben) und wickelt Sie bestimmt um den Finger!

Pasta mit Tomatensauce, Rösti mit Lachstartar, auch zu frischem Hefekuchen

Pfalz - 0,75 l

Wein-Nr.: P 203

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12 %vol

Restzucker: 14,3 g/l

Säure: 6,5 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2019 Weißburgunder feinherb

Die perfekte Weißburgunder-Stilistik gepaart mit dem Duft aromatischer Aprikosen und Birnen nimmt einem schon beim ersten Schluck ein. Eine merkliche aber dezente Säure, seine feine Mineralität und seine weiche Art machen ihn zu einem runden Liebhaberwein!

Speisen: Blattsalate mit Hähnchenbrust, mild-würzigen Käsesorten mittleren Fettgehalts, wenig süße Desserts

Pfalz - 0,75 l

Wein-Nr.: P 501

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12 %vol

Restzucker: 17,1 g/l

Säure: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre