

# STUDIER

## Weinprobe für Zuhause

### Studier-Paket

#### 2022 SAUVIGNON BLANC trocken

Ein Sauvignon blanc par excellence: Die typischen Aromen von Grapefruit, 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:** Passt zu asiatischen Gerichten mit Gemüse und Fisch, Gemüseauflauf oder einem knackigen Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 309

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 4,9 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

#### 2022 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:** Passt hervorragend zu hellen Fleischgerichten und leichten Fischgerichten, Scampi und Krustentieren.

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

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 2,6 g/l

Säure: 3,9 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

#### 2022 SOMMERSEMESTER

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: 12,0 %vol

Restzucker: 10,6 g/l

Säure: 5,7 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

#### 2022 Rosé AUDIMAX 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!

**Speisen:** Sommer - Terrasse - Entspannung

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 203

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 11,5 %vol

Restzucker: 14,6 g/l

Säure: 5,6 g/l

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre

#### 2020 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:** Carpaccio vom Rinderfilet oder Antipasti mit leichter Kräfftigkeit.

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

Trinktemperatur: 12 - 15°C

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 6,3 g/l

Säure: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

#### 2021 Riesling MASTER trocken

Frishes, helles Zitronengelb mit grünen Reflexen animiert zum Reinschnuppeln. 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.

**Passt zu:** Ein knackiges Gemüsetartar mit Frankfurter Grüner Sauce oder auch zu Fondue.

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

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 8,0 g/l

Säure: 7,9 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre