

STUDIER

Weinprobe für Zuhause

Pfalz-Paket

2022 Riesling vom Löss trocken

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

Passt zu: Fischgerichten wie Jakobsmuscheln oder Seezunge mit Butterschaum

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

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 7,7 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

2022 CAMPUS trocken

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

Passt zu: Sonnigen Stunden im Frühling sowie Sommer. Dazu leichte Vorspeisen wie Bruschetta und Salate.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 300

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 7,5 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

2022 Weißburgunder trocken

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleiht diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Eine merkliche, aber dezente Säure und seine weiche Art, vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss.

Passt zu: Vegetarische Küche wie Gemüsereis.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 308

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 4,8 g/l

Säure: 5,1 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

2022 KOMMILITONEN 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: 12,0 %vol

Restzucker: 6,8 g/l

Säure: 6,6 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahr

2022 Pinot Noir ROSÉ trocken

Dieser Spätburgunder weist trotz seiner leichten und milden Art als Rosé die kräftigen Geschmackskomponenten eines Spätburgunders vor. Die Aromen von dunkler Kirsche, Erdbeere und Rosenblüte verleihen ihm eine mild-duftige Art. Ein trockener Rosé für alle unbeschwerten Genussmomente!

Speisen: Garnelen mit Knoblauchöl oder in Pasta

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 201

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 6,2 g/l

Lagerfähigkeit: mind. 3 Jahre

2022 LA FLEUR mild

Vordringliches Merkmal des Morio-Muskat und des Muskat Ottonel ist ihr äußerst würziges Bukett nach Muskatblüte, Honig und Rosenblüte. Seine milde Restsüße unterstreicht die im Wein vorherrschenden süßlichen Aromakomponenten und verleiht ihm eine weiche und würzige Note.

Passt zu: Apéro an sonnigen Frühlingstagen auf der Terrasse.

Pfalz - 0,75 l Wein-Nr.: P 603

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkohol: 10,5 %vol

Restzucker: 25,0 g/l

Säure: 5,5 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre