

12128

Sommersemester Weißweincuvée aus biologischem Anbau -vegan-

Weingut Studier, Fließstraße 34, 67158 Ellerstadt

Kurze Geschmacksbeschreibung

Aromen von Stachelbeere, Melone und Apfel machen diese Cuvée so unwiderstehlich.

Die knackige Säure des Rieslings und des Sauvignon Blancs wird durch die milde Art des Chardonnays ausgeglichen und so zu einem beeindruckendem Trinkgenuss - auch für das zweite Glas

Kategorie	Halbtrockene und liebliche Weißweine
Rebsorten	Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay
Trinkempfehlung	zu gegrilltem hellem Fleisch und Fisch
Probieren Sie auch	Ros? Audimax feinherb aus biologischem Anbau -vegan-

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Die einzelnen Rebsorten werden getrennt ausgebaut und dann zu jeweils einem Drittel vermählt. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, so dass die Aromen optimal zum Ausdruck kommen.

Auf besten Weinberglagen im sonnenverwöhnten Rheintal bauen die Studiers Ihre Reben an, und zu jedem Wein haben sie eine eigene Vision. Im Keller herrscht "kontrolliertes Nichtstun", so bewahrt man die Natürlichkeit der Weine.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge

0,75 l

Jahrgang

2022

Ursprungsland

Deutschland

Gebiet / Region

Pfalz

Weingut / Hersteller

Weingut Studier

Kartoninhalt

6er Karton

Allergiehinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

12,5 % Vol