

## Rosé Audimax QbA feinherb Studier



**ANBAUGEBIET** Deutschland/Pfalz

**PRODUZENT** Studier, Ellerstadt

Der Weinbau wird in der Familie Studier traditionell schon seit mehreren Generationen betrieben, früher noch als Gemischtbetrieb mit Obst im Anbau. Seit den frühen 70er Jahren wurde der Flaschenweinverkauf eigener Abfüllung begonnen. 1994 übernahmen Sibylle und Reinhard Studier als Dipl. Kaufleute und somit Quereinsteiger den Betrieb der Familie. Heute wird auf rund 31 Hektar ausschließlich Weinbau betrieben. Das Weingut arbeitet ökologisch und ist Mitglied bei Bioland.

**REBSORTE** 80% Blauer Portugieser, 20% Sangiovese

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART** Löss, Lehm, r./g. Sandstein, Kalkstein, Rheinkie.

**VINIFIZIERUNG** Ausbau Stahltank

**Farbe:** Kräftiges Rosé.

**Duft:** Seine Fruchtaromen erinnern an Pfirsiche, Rosen, Himbeeren, Erdbeeren und Cassis.

**Geschmack:** Bsonders frischer und milder Wein, mit mittlerer Säure, die wunderbar in die Fruchtsüße eingebunden ist.

### KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr aromatisch nach Himbeeren und Cassis, lebendige, kräftige Säure. Die Cuvée (= Wein aus verschiedenen Rebsorten) ist einzigartig in Deutschland. Der Audimax vereint die für Chianti bekannte Traube 'Sangiovese' mit der Traube Cabernet Sauvignon. Der Wein verzaubert seine Trinker mit einer Fülle von Aromen wie Pfirsichen, Nektarinen und Rosen. Der dezente Restzucker umschmeichelt die erfrischende Säure.

**WEINANALYSE** Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 16,2 g/l Säure 7,8 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 7-8 °C

**DEKANTIEREN**

**LAGERFÄHIGKEIT** 3 Jahre +

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Zu leichten bis mittleren, aromatischen Gerichten. Huhn, Taube und Kaninchen mit hellen Saucen. Mild gesäuerte Salate. Zu Gemüsepasteten, Pasta mit Tomatensauce oder einf

**ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG**

