

Sommersemester QbA halbtrocken 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 Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

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

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb

Duft: Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée.

Geschmack: Harmonische Säure, vielfältige Aromen und Spaß pur!

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fruchtig, frisch, mittlere Säure

Das Thema Studium und Universität zieht sich wie ein roter Faden durch die Vermarktung des Weinguts Studier. Kein Wunder, der Name lädt schließlich dazu ein! So kreierten Reinhard und Sibylle Studier eine Weißwein-Cuvée, die den unbeschwerten Stil des Studentenlebens verkörpern soll. SOMMERSEMESTER erinnert mit seiner Lebendigkeit an laue Nächte und jede Menge Spaß.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 10,9 g/l Säure 6,9 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

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

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG

