

# Sommersemester QbA halbtrocken Studier



**ANBAUGEBIET** Deutschland/Pfalz

**PRODUZENT** Studier, Ellerstadt

Entlang des Pfälzer Waldgebirges, der Haardt, findet man eine große geologische Vielfalt, die sich aus zahlreichen Bodenarten wie Löß und Lehm, Kalkstein, roten und gelben Sandstein sowie Rheinkies zusammensetzt. Hinzu kommen rund 2000 Sonnenstunden im Jahr, aber ebenso kühle Winde aus dem nahen Pfälzer Wald. Dieses spezielle Mikroklima bringt die charakteristischen Weine der Region hervor.

"Kontrolliertes Nichtstun" ist das Motto der Kellermeisterin. Die meisten Weine tragen einen Bio-Stempel und sind zudem vegan.

Das vielfältige Sortiment aus klassisch Pfälzischen und internationalen Rebsorten hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

**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** Kurze Belüftung im Weinglas

**LAGERFÄHIGKEIT** 2 Jahre +

## SPEISEEMPFEHLUNG

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

## ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG

