

Rosé Audimax QbA feinherb 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 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 Kurze Belüftung im Weinglas

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**

