

# Matura QbA trocken 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** Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART** lehmiger Sand, Kalkmergelanteil und sandiger Löss

**VINIFIZIERUNG** Ausbau in getoasteten Eichenfässern

**Farbe:** Kräftiges Rubinrot

**Duft:** In der Nase verströmen eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastet Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken, jedoch ohne hervorzustechen.

**Geschmack:** Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist eher von Vorteil. Dekantierung empfohlen.

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Dieser Rotwein vereint einerseits die Aromen der einzelnen Rebsorten ebenso wie die Charakteristika

der verschiedenen Böden auf dem die Trauben wurzeln.

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. Cabernet Sauvignon ergibt immer besonders dunkle, charaktervolle und langlebige Weine. Merlot gibt Kraft und das Aroma von getrockneten Früchten dazu. St. Laurent verleiht extra Struktur.

**WEINANALYSE** Alkohol 13,5 % vol. R-Zucker 7,2 g/l Säure 5,8 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 17-18 °C

**DEKANTIEREN** Kurze Belüftung im Weinglas

**LAGERFÄHIGKEIT** 8 Jahre+

## SPEISEEMPFEHLUNG

Zu kräftigen Fleischgerichten wie Wildgerichte, auch zu Käse ein idealer Begleiter oder einfach zum reinen, puren Genuss.

**ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG**

