

Zensus Master 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 Sangiovese, Cabernet Sauvignon

QUALITÄT Qualitätswein

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

VINIFIZIERUNG Ausbau 12. Mo. franz. Barrique Erstbelegung

Farbe: Kräftiges Rubinrot.

Duft: Schattenmorellen und rote Johannisbeeren gepaart mit schwarzer Johannisbeere, Mokka, Lakritze und grüner Paprika.

Geschmack: Verblüffende Fruchtigkeit gepaart mit würzigen Noten: Kräftig, aromatisch und zugleich vom weichen Gerbstoff begleitet.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

12 Mo. Barrique. Vollmundig, Aromen nach dunklen Früchten, mittleres Tannin. Dieser Wein ist eine Cuvée (=Vermählung mehrere Rebsorten) aus der ital. Rebsorte Sangiovese, bekannt durch den Chianti und der franz. Rebsorte Cabernet Sauvignon. Das bekannteste Beispiel für die Vereinigung von Sangiovese mit Cabernet Sauvignon ist aus dem Bereich der Super-Tuscans, der "Tignanello".

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

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN Kurze Belüftung im Weinglas

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

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

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG VEGAN

