

## DIE WEINE IM PAKET:

**Weingut Allendorf / Rheingau / Oestrich-Winkel / Riesling trocken**

–FAMILIE–  
**ALLENDORF**

*Rheingau*

**Der Wein:** Ein typischer Rheingauer: frisch – unverblümt – lebendig

**Riechen & Schmecken:** Ein Hauch von Pfirsich, Aprikose, grüner Apfel und volle Zitrusfrucht

**Speise:** Der passende Wein zu allen Vorspeisen, zu Pasta oder einem schönen Fischgericht.

---

**Weingut Zur Schwane / Franken / Volkach / Silvaner trocken**

**SCHWANE**



**Der Wein:** Ein Klassiker aus Franken: saftig – vollmundig – belebend

**Riechen & Schmecken:** Sommeräpfel, Kräuter, Stachelbeere, frisches Heu

**Speise:** Der Klassiker zum Spargel, großartig zu Geflügelgerichten.

---

**Weingut Sonnenhof / Württemberg / Vaihingen Enz / Chardonnay trocken**



**Der Wein:** Ein Wein der ältesten Chardonnayanlage Württembergs: cremig – fruchtig – frisch

**Riechen & Schmecken:** Weiße Früchte wie Birne, Pfirsich und Apfel, Nuss, frisches Heu

**Speise:** Ein Allrounder - passt zu kräftigem Käse, zu Pasta aber auch zu hellem Fleisch.

---

**Weingut Seebrich / Rheinhessen / Nierstein / Grauburgunder trocken**

**SEEBRICH**  
— anno 1783 —

**Der Wein:** Eine Institution: aromatisch – schlank – blumig

**Riechen & Schmecken:** Birne, Trockenobst, Rosinen, Ananas, Zitrusfrucht

**Speise:** Perfekt zu Meeresfrüchten vom Grill oder aus der Pfanne, aber auch zu kräftigem Essen.

---

**Weingut Studier / Pfalz / Ellerstadt / Sommersemester**

**STUDIER**

**Der Wein:** Weißwein-Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay: fruchtig – duftig – würzig

**Riechen & Schmecken:** Stachelbeeren, Aroma von Passionsfrucht, mineralisch, exotisch

**Speise:** Für Gemüsegerichte, Salate und mildwürziges, helles Fleisch, aber auch als Solist.

---

**Weingut Schmitges / Mosel / Erden / Vom Berg Riesling**

**SCHMITGES**  
S E I T M D C C X L I V

**Der Wein:** Aus der Steillage an der Mosel: frisch – mineralisch – kräftig

**Riechen & Schmecken:** Aprikosen, Mirabellen sowie dezent nach Grapefruit und wilden Kräutern

**Speise:** Perfekt zu asiatischer Küche oder als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Darüber hinaus macht er zu fruchtigen Desserts eine gute Figur.