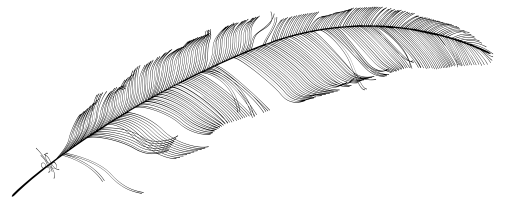


# STUDIEN



## Bachelorweine

Nr	Flaschen	Jahrgang	Sorte	Alk.	RZ	S	€/L.	Inh.	€/Fl.
P300	*	2021	<b>CAMPUS</b> trocken - Rivaner, Riesling, Weißburgunder	12,0%	8,5	6,7	10,53	0,75l	<b>7,90</b>
P303	*	2021	<b>RIESLING</b> trocken - Ellerstadter Bubeneck	12,5%	7,4	7,8	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P304	*	2021	<b>RIESLING</b> trocken - Deidesheimer Letten	12,0%	7,6	7,8	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P310	*	2021	<b>RIESLING &amp; GEWÜRZTRAMINER</b> trocken	12,0%	7,3	7,8	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P306	BIO *	2022	<b>GRAUBURGUNDER</b> trocken	12,5%	3,7	4,1	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P307	BIO *	2021	<b>CHARDONNAY</b> trocken	12,0%	7,4	6,9	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P308	BIO *	2021	<b>WEISSBURGUNDER</b> trocken	12,0%	6,5	6,8	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P315	*	2021	<b>CABERNET BLANC</b> trocken	11,5%	6,5	7,6	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P309	BIO *	2022	<b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken	12,5%	4,6	6,4	15,87	0,75l	<b>11,90</b>
P311	*	2021	<b>SOMMERSEMESTER</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling	11,5%	11,2	8,1	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P501	BIO *	2021	<b>WEISSBURGUNDER</b> feinherb	11,5%	15,2	6,6	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P502	*	2021	<b>RIESLING AUDIMAX</b> feinherb	11,5%	14,7	8,1	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P603	*	2021	<b>LA FLEUR</b> mild - Morio-Muskat, Muskat-Ottonell	9,5%	25,9	6,1	11,87	0,75l	<b>8,90</b>
P606	BIO *	2021	<b>GEWÜRZTRAMINER</b> mild	8,5%	65,8	7,2	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P201	BIO *	2021	<b>PINOT NOIR ROSÉ</b> trocken	12,0%	6,6	6,2	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P202	BIO *	2021	<b>BLANC DE NOIR</b> trocken - Merlot, Cab. Sauvignon	12,0%	6,7	7,4	13,20	0,75l	<b>9,90</b>
P203	*	2021	<b>ROSÉ AUDIMAX</b> feinherb - Cab. Sauvignon, Sangiovese	11,5%	15,3	7,1	11,87	0,75l	<b>8,90</b>
P101	BIO *	2019	<b>ERSTSEMESTER ROTWEIN</b> - traditionelle Pfälzer Rebsorten	14,0%	10,4	5,0	11,87	0,75l	<b>8,90</b>
P104	BIO *	2019	<b>ACOLON ROTWEIN</b> mild	12,5%	39,9	5,9	11,87	0,75l	<b>8,90</b>
P112	*	2018/19	<b>MATURA ROTWEIN</b> trocken - Cab. Sauvignon, Merlot, St. Laurent	14,0%	7,0	5,4	13,20	0,75l	<b>9,90</b>

## Masterweine

P312	BIO *	2021	<b>WEISSBURGUNDER &amp; CHARDONNAY MASTER</b> trocken	13,0%	5,5	5,7	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P404	*	2021	<b>RIESLING MASTER</b> trocken	12,5%	8,0	7,9	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P406	BIO *	2021	<b>GRAUBURGUNDER MASTER</b> trocken	13,0%	0,8	4,4	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P407	BIO *	2021	<b>CHARDONNAY MASTER</b> trocken	13,0%	7,4	5,2	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P408	BIO *	2021	<b>GEWÜRZTRAMINER FUMÉ MASTER</b> trocken	13,5%	2,2	5,9	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P409	BIO *	2019/20	<b>SAUVIGNON BLANC MASTER</b> trocken	12,0%	1,2	6,7	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P108	*	2018/19	<b>ZENSUS ROTWEIN MASTER</b> - Cab. Sauvignon, Sangiovese	13,5%	10,9	6,2	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P110	BIO	2016	<b>SPÄTBURGUNDER ROTWEIN MASTER</b> trocken	13,5%	5,1	5,6	19,87	0,75l	<b>14,90</b>
P111	*	2019	<b>CAB. SAUVIGNON &amp; MERLOT ROTWEIN MASTER</b> trocken	13,0%	5,8	5,9	19,87	0,75l	<b>14,90</b>
P122	*	2018	<b>WINTERSEMESTER ROTWEIN MASTER</b> trocken	14,0%	6,6	5,3	19,87	0,75l	<b>14,90</b>
P123	BIO*	2019	<b>PINOT NOIR ROTWEIN MASTER</b> trocken	13,5%	0,8	5,0	26,53	0,75l	<b>19,90</b>
P114		2017	<b>DEKAN ROTWEIN MASTER</b> trocken - Cab. Sauvignon, Merlot	13,0%	0,4	5,4	39,87	0,75l	<b>29,90</b>
P421	BIO	2019	<b>#SCR 700 MASTER</b> trocken - Sauv. Blanc, Chardonnay, Riesling	12,5%	0,6	7,2	39,87	0,75l	<b>29,90</b>
P422	BIO	2019	<b>#RGT 700 MASTER</b> trocken - Riesling, Gewürztraminer	12,5%	0,6	7,7	39,87	0,75l	<b>29,90</b>
P423	BIO *	2020	<b>#AUX 500 MASTER</b> trocken - Auxerrois	13,0%	0,4	3,6	53,20	0,75l	<b>39,90</b>
P424	BIO *	2020	<b>#RLG 700 MASTER</b> trocken - Riesling	12,5%	0,3	6,5	39,87	0,75l	<b>29,90</b>
P425	BIO *	2021	<b>#GRB 500 MASTER</b> trocken - Grauburgunder	13,0%	0,3	6,7	53,20	0,75l	<b>39,90</b>
P426	BIO *	2019	<b>#PIN 500 MASTER</b> trocken - Pinot Noir	13,5%	0,3	4,6	53,20	0,75l	<b>39,90</b>

# Secco & Sekt

Nr	Flaschen	Jahrgang	Sorte	RZ	S	€/L.	Inh.	€/Fl.	
P700	*	2022	SECCO BLANC trocken	11,5%	17,0	6,3	11,87	0,75l	<b>8,90</b>
P701	*	2022	SECCO ROSÉ trocken	11,5%	18,3	5,4	11,87	0,75l	<b>8,90</b>
P704		2021	CRÉMANT brut - traditionelle Flaschengärung	11,5%	3,0	7,1	23,87	0,75l	<b>17,90</b>
P784	*	2021	PET NAT brut nature	11,0%	k.A	k.A	23,87	0,75l	<b>17,90</b>

## Literweine

P302	BIO *	2022	RIESLING trocken	12,0%	7,5	8,2	7,90	1,0l	<b>7,90</b>
P500	BIO *	2022	RIESLING halbtrocken	11,5%	14,8	8,2	7,90	1,0l	<b>7,90</b>
P200	*	2021	HEROLDREBE ROSÉ halbtrocken	11,5%	15,0	7,7	7,90	1,0l	<b>7,90</b>

## Gin & Co.

P420			GIN - Sauvignon Blanc infused	44,0%			63,98	0,5	<b>31,99</b>
P440			GRAPE	20,0%			59,98	0,5	<b>29,99</b>

RZ = Restzucker (g/ltr.), S = Säure (g/ltr.), Alk. = Alkohol (% vol)



\* = veganer Wein



Bio-/Ökowein - DE-Öko-039 -  
Deutsche Landwirtschaft

Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Glas, in Euro, Ab-Hof-Verkauf.

Zahlung: Der Kaufpreis ist zahlbar netto Kasse bei Bezug, spätestens 14 Tage nach Kaufabschluß.

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. Erfüllungsort ist Ellerstadt, Gerichtsstand Bad Dürkheim.

Mit Herausgabe dieser Preisliste verlieren alle vorhergehende Preislisten ihre Gültigkeit.

Mit seinem Newsletter informiert das Weingut Studier seine Kunden postalisch oder per E-Mail über Aktuelles, neue Weine, kommende Veranstaltungen und Aktionen des Weinguts. Dazu speichert und nutzt das Weingut Studier Ihre Kontaktdaten. Sie können sich jederzeit von dem Newsletter abmelden, in dem Sie den "Abmelden"-Link im Fußbereich des Newsletters anklicken oder uns per E-Mail ([info@weingut-studier.de](mailto:info@weingut-studier.de)) kontaktieren. Wir behandeln Ihre Daten vertraulich. Weitere Informationen enthalten unsere Datenschutzrichtlinien unter <https://www.weingut-studier.de/datenschutz>. Mit dem Unterschreiben dieses Vordrucks erklären Sie Ihr Einverständnis mit unseren Bedingungen.

VORNAME/NAME

---

STRASSE

---

PLZ/ORT

---

E-Mail

---

Tel

---

DATUM/UNTERSCHRIFT

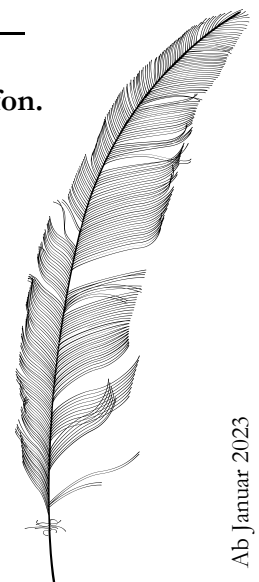
---

**Bestellung bequem online unter [www.weingut-studier.de](http://www.weingut-studier.de), per E-Mail oder Telefon.**

**Ab einer Bestellung von 12 Flaschen versenden wir versandkostenfrei!**

**Weingut Studier**  
Am Hohen Weg 2  
67158 Ellerstadt  
Tel. 06237 - 977 28 - 0  
**E-Mail: [info@weingut-studier.de](mailto:info@weingut-studier.de)**

Öffnungszeiten Vinothek  
Montag bis Freitag  
08.00 - 17.00 Uhr  
Samstag  
11.00 - 16.00 Uhr



Ab Januar 2023