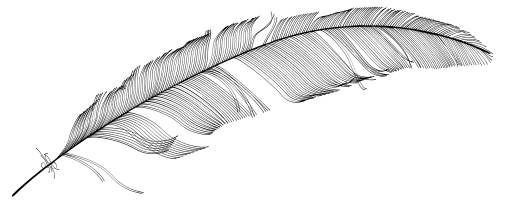


STUDIEN



Bachelorweine

Nr	Flaschen	Jahrgang	Sorte	Alk.	RZ	S	€/L.	Inh.	€/Fl.
P300		BIO* 2022	CAMPUS trocken - Rivaner, Riesling, Weißburgunder	12,0%	7,5	6,2	10,53	0,75l	7,90
P303		BIO* 2022	RIESLING trocken - von der Terrasse	12,0%	6,8	7,5	13,20	0,75l	9,90
P304		* 2021	RIESLING trocken - Deidesheimer Letten	12,0%	7,6	7,8	13,20	0,75l	9,90
P310		BIO * 2022	KOMMILITONEN trocken	12,0%	6,5	6,9	13,20	0,75l	9,90
P306		BIO * 2022	GRAUBURGUNDER trocken	12,5%	3,7	4,1	13,20	0,75l	9,90
P307		BIO * 2021	CHARDONNAY trocken	12,0%	7,4	6,9	13,20	0,75l	9,90
P308		BIO * 2021	WEISSBURGUNDER trocken	12,0%	4,8	5,1	13,20	0,75l	9,90
P315		* 2021	CABERNET BLANC trocken	11,5%	6,5	7,6	13,20	0,75l	9,90
P309		BIO * 2022	SAUVIGNON BLANC trocken	12,5%	4,6	6,4	15,87	0,75l	11,90
P311		* 2021	SOMMERSEMESTER Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling	11,5%	11,2	8,1	13,20	0,75l	9,90
P501		BIO * 2022	WEISSBURGUNDER feinherb	12,5%	14,0	4,9	13,20	0,75l	9,90
P502		* 2022	RIESLING feinherb - vom Lehm	11,5%	15,0	7,7	13,20	0,75l	9,90
P603		* 2022	LA FLEUR mild - Morio-Muskat, Muskat-Ottonell	10,5%	25,0	5,5	11,87	0,75l	8,90
P606		BIO * 2021	GEWÜRZTRAMINER mild	8,5%	65,8	7,2	13,20	0,75l	9,90
P201		BIO * 2022	PINOT NOIR ROSÉ trocken	12,0%	6,6	6,5	13,20	0,75l	9,90
P202		BIO * 2022	BLANC DE NOIR trocken - Merlot, Cab. Sauvignon	12,5%	6,0	4,8	13,20	0,75l	9,90
P203		* 2022	ROSÉ AUDIMAX feinherb - Cab. Sauvignon, Sangiovese	11,5%	13,9	5,3	11,87	0,75l	8,90
P101		BIO * 2020	ERSTSEMESTER ROTWEIN - traditionelle Pfälzer Rebsorten	12,5%	10,7	5,8	11,87	0,75l	8,90
P104		BIO * 2020	ACOLON ROTWEIN mild	11,5%	39,5	6,1	11,87	0,75l	8,90
P112		* 2019	MATURA ROTWEIN trocken - Cab. Sauvignon, Merlot, St. Laurent	13,5%	6,7	5,7	13,20	0,75l	9,90

Masterweine

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

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	8,90
P701	*	2022	SECCO ROSÉ trocken	11,5%	18,3	5,4	11,87	0,75l	8,90
P704		2021	CRÉMANT brut - traditionelle Flaschengärung	11,5%	3,0	7,1	23,87	0,75l	17,90

Literweine

P302	BIO *	2022	RIESLING trocken	12,0%	5,7	7,4	7,90	1,0l	7,90
P500	BIO *	2022	RIESLING halbtrocken	11,5%	14,8	7,4	7,90	1,0l	7,90
P200	*	2022	HEROLDREBE ROSÉ halbtrocken	11,5%	12,0	5,4	7,90	1,0l	7,90

Gin & Co.

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

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) 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

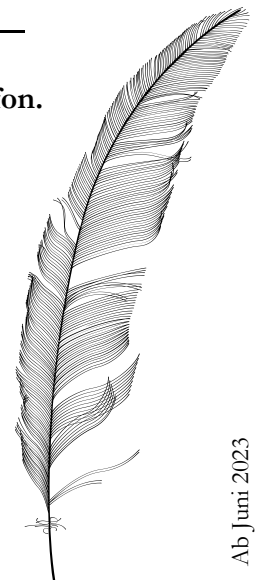
DATUM/UNTERSCHRIFT

Bestellung bequem online unter www.weingut-studier.de, 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

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



Ab Juni 2023