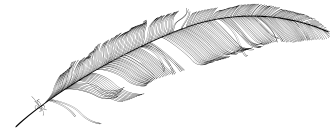


STUDIEN

Campusweine



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*	2023	RIESLING trocken - von der Terrasse	12,5%	7,2	8,1	13,20	0,75l	9,90
P304	*	2022	RIESLING trocken - vom Löss	12,0%	7,6	7,8	13,20	0,75l	9,90
P310	BIO*	2022	KOMMILITONEN trocken	12,0%	6,8	6,6	13,20	0,75l	9,90
P306	BIO*	2022	GRAUBURGUNDER trocken	12,5%	2,6	3,9	13,20	0,75l	9,90
P307	BIO*	2022	CHARDONNAY trocken	12,0%	5,9	5,4	13,20	0,75l	9,90
P308	BIO*	2022	WEISSBURGUNDER trocken	12,0%	4,8	5,1	13,20	0,75l	9,90
P315	BIO*	2022	CABERNET BLANC trocken	13,0%	1,3	5,9	13,20	0,75l	9,90
P309	BIO*	2022	SAUVIGNON BLANC trocken	12,0%	4,9	6,2	15,87	0,75l	11,90
P311	*	2023	SOMMERSEMESTER Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling	12,0%	11,0	7,5	13,20	0,75l	9,90
P319	*	2023	ROSA CHARDONNAY	11,5%	10,5	4,3	15,87	0,75l	11,90
P501	BIO*	2022	WEISSBURGUNDER feinherb	12,5%	14,0	4,9	13,20	0,75l	9,90
P502	BIO*	2023	RIESLING feinherb - vom Lehm	12,0%	15,0	8,1	13,20	0,75l	9,90
P603	*	2023	LA FLEUR mild - Morio-Muskat, Muskat-Ottonell	11,5%	25,0	6,8	11,87	0,75l	8,90
P606	BIO*	2022	GEWÜRZTRAMINER mild	8,5%	66,8	5,7	13,20	0,75l	9,90
P201	BIO*	2023	PINOT NOIR ROSÉ trocken	12,0%	6,3	4,4	13,20	0,75l	9,90
P202	BIO*	2023	BLANC DE NOIR trocken - Merlot, Cab. Sauvignon	12,5%	5,7	7,1	13,20	0,75l	9,90
P203	*	2022	ROSÉ AUDIMAX feinherb - Cab. Sauvignon, Sangiovese	11,5%	14,6	5,6	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	*	2020	MATURA ROTWEIN trocken - Cab. Sauvignon, Merlot, St. Laurent	13,5%	6,3	5,8	13,20	0,75l	9,90

Bachelorweine

P450	BIO*	2021	CABERNET SAUVIGNON trocken	12,50%	5	5	19,87	0,75l	14,90
P451	BIO*	2023	CABERNET ROSÉ CUVÉE trocken	13,00%	6	7	19,87	0,75l	14,90
P452	BIO*	2023	RIESLING trocken	12,50%	8	8	19,87	0,75l	14,90
P453	BIO*	2023	GRAUBURGUNDER trocken	12,50%	5	6	19,87	0,75l	14,90
P454	BIO*	2023	CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER trocken	12,50%	5	6	19,87	0,75l	14,90
P455	BIO*	2023	SAUVIGNON BLANC trocken	11,50%	5	8	19,87	0,75l	14,90
P456	BIO*	2023	SWEET SPRINGBREAK	9,50%	60	8	19,87	0,75l	14,90

Masterweine

P312	BIO*	2022	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY MASTER trocken	13,0%	2,4	5,2	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*	2022	CHARDONNAY MASTER trocken	13,0%	4,9	4,4	26,53	0,75l	19,90
P408	BIO*	2022	GEWÜRZTRAMINER FUMÉ MASTER trocken	13,0%	2,7	5,1	26,53	0,75l	19,90
P409	BIO*	2020	SAUVIGNON BLANC MASTER trocken	12,0%	4,0	6,7	26,53	0,75l	19,90
P108	*	2019	ZENSUS ROTWEIN MASTER - Cab. Sauvignon, Sangiovese	13,0%	4,5	5,1	26,53	0,75l	19,90
P111	*	2020	CAB. SAUVIGNON & MERLOT ROTWEIN MASTER trocken	13,0%	5,8	5,9	19,87	0,75l	14,90
P122	*	2020	WINTERSEMESTER ROTWEIN MASTER trocken	13,0%	6,4	5,3	19,87	0,75l	14,90
P123	*	2020	PINOT NOIR ROTWEIN MASTER trocken	13,5%	0,8	6,0	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
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	*	2023	SECCO BLANC trocken	11,5%	17,0	7,5	11,87	0,75l	8,90
P701	*	2023	SECCO ROSÉ trocken	11,0%	17,0	7,5	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*	2023	RIESLING trocken	12,0%	6,7	7,9	7,90	1,0l	7,90
P500	BIO*	2022	RIESLING halbtrocken	11,0%	14,6	7,3	7,90	1,0l	7,90
P200	*	2023	HEROLDREBE ROSÉ halbtrocken	12,5%	14,9	5,9	7,90	1,0l	7,90

Gin & Co.

P420			GIN - Sauvignon Blanc infused	44,0%			63,98	0,5	31,99
------	--	--	-------------------------------	-------	--	--	-------	-----	--------------

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 Vordruckes 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.

**Wir versenden ab 6 Flaschen. Bis 11 Flaschen berechnen wir €9,50/ Paket Versand-/Verpackungskosten.
Ab 12 Flaschen ist die Lieferung frei Haus innerhalb Deutschlands.**

Weingut Studier

Am Hohen Weg 2

67158 Ellerstadt

Tel. 06237 - 977 28 - 0

E-Mail: info@weingut-studier.de

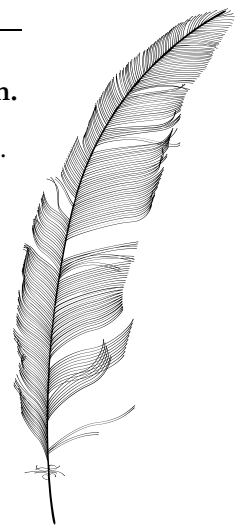
Öffnungszeiten Vinothek

Montag bis Freitag

08.00 - 17.00 Uhr

Samstag

11.00 - 16.00 Uhr



Ab April 2024