



SECCO & SEKT

Nr.	Jahr	Rebsorte	Alk.	RZ	S	€/L	Inh.	€/Fl.
P700	Bio*	2024 SECCO BLANC, trocken	11,0 %	17,0	7,5	11,87	0,75 l	8,90
P701	Bio*	2024 SECCO ROSÉ, trocken	11,0 %	17,0	7,5	11,87	0,75 l	8,90
P704		2021 CRÉMANT, brut traditionelle Flaschengärung	11,5 %	3,0	7,1	23,87	0,75 l	19,90

CAMPUSWEINE

P300	Bio*	2024 CAMPUS, trocken	10,5 %	7,8	5,7	10,53	0,75 l	7,90
P303	Bio*	2024 RIESLING VON DER TERRASSE, trocken	11,5 %	7,7	8,1	13,20	0,75 l	9,90
P306	Bio*	2024 GRAUBURGUNDER, trocken	12,5 %	2,0	5,5	13,20	0,75 l	9,90
P307	Bio*	2024 CHARDONNAY, trocken	12,0 %	5,7	5,0	13,20	0,75 l	9,90
P308	Bio*	2024 WEISSBURGUNDER, trocken	12,5 %	3,0	5,1	13,20	0,75 l	9,90
P309	Bio*	2024 SAUVIGNON BLANC, trocken	11,5 %	4,2	6,4	15,87	0,75 l	11,90
P311	Bio*	2024 SOMMERSEMESTER	11,5 %	10,5	6,8	13,20	0,75 l	9,90
P319	*	2024 ROSA CHARDONNAY	12,0 %	9,9	6,7	15,87	0,75 l	11,90
P501	Bio*	2024 WEISSBURGUNDER, feinherb	11,5 %	15,7	5,5	13,20	0,75 l	9,90
P502	Bio*	2024 RIESLING VOM LEHM, feinherb	12,0 %	15,0	8,1	13,20	0,75 l	9,90
P603	Bio*	2024 LA FLEUR, mild	9,0 %	40,5	6,2	11,87	0,75 l	8,90
P606	Bio*	2024 GEWÜRZTRAMINER, mild	9,5 %	65,0	5,5	13,20	0,75 l	9,90
P201	Bio*	2024 PINOT NOIR ROSÉ, trocken	11,5 %	8,6	5,8	13,20	0,75 l	9,90
P202	Bio*	2024 BLANC DE NOIR, trocken	12,0 %	5,9	6,7	13,20	0,75 l	9,90
P203	Bio*	2024 ROSÉ AUDIMAX, feinherb	11,5 %	14,9	5,5	11,87	0,75 l	8,90
P101	Bio*	2021 ERSTSEMESTER	12,5 %	10,7	5,8	11,87	0,75 l	8,90
P104	Bio*	2022 ACOLON, mild	10,5 %	40,0	5,9	11,87	0,75 l	8,90
P112	Bio*	2022 MATURA, trocken	13,5 %	4,7	5,5	13,20	0,75 l	9,90

BACHELORWEINE

Nr.		Jahr	Rebsorte	Alk.	RZ	S	€/L	Inh.	€/Fl.
P450	Bio*	2021	CABERNET SAUVIGNON, trocken	12,5 %	2,4	5,7	19,87	0,75 l	14,90
P451	Bio*	2023	CABERNET ROSÉ CUVÉE, trocken	13,0 %	0,5	5,8	19,87	0,75 l	14,90
P452	Bio*	2023	RIESLING, trocken	12,5 %	5,6	7,2	19,87	0,75 l	14,90
P453	Bio*	2023	GRAUBURGUNDER, trocken	12,5 %	5,0	4,5	19,87	0,75 l	14,90
P454	Bio*	2023	CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER, trocken	12,5 %	4,9	5,5	19,87	0,75 l	14,90
P455	Bio*	2023	SAUVIGNON BLANC, trocken	11,5 %	6,0	7,5	19,87	0,75 l	14,90
P456	Bio*	2024	SWEET SPRINGBREAK, feinherb	10,0 %	50,6	7,0	19,87	0,75 l	14,90

MASTERWEINE

P312	Bio*	2023	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY, trocken	13,0 %	8,6	6,3	26,53	0,75 l	19,90
P404	Bio*	2022	RIESLING, trocken	12,5 %	5,4	6,3	26,53	0,75 l	19,90
P406	Bio*	2022	GRAUBURGUNDER, trocken	13,0 %	3,3	4,3	26,53	0,75 l	19,90
P407	Bio*	2023	CHARDONNAY, trocken	12,5 %	8,9	5,9	26,53	0,75 l	19,90
P408	Bio*	2023	GEWÜRZTRAMINER FUMÉ, trocken	13,5 %	7,7	5,7	26,53	0,75 l	19,90
P409	Bio*	2022	SAUVIGNON BLANC, trocken	12,5 %	0,9	5,9	26,53	0,75 l	19,90
P108	*	2020	ZENSUS	12,5 %	10,3	5,9	26,53	0,75 l	19,90
P111	*	2020	CAB. SAUVIGNON & MERLOT, trocken	13,5 %	2,1	5,8	19,87	0,75 l	14,90
P122	*	2021	WINTERSEMESTER, trocken	13,0 %	5,9	8,1	19,87	0,75 l	14,90
P123	Bio*	2021	PINOT NOIR, trocken	13,5 %	7,2	5,0	26,53	0,75 l	19,90
P114		2017	DEKAN, trocken	13,0 %	0,4	5,4	39,87	0,75 l	29,90
P403	Bio*	2022	RIESLING OVAL, trocken	11,5 %	9,5	6,3	26,53	0,75 l	19,90

LITERWEINE

P302	Bio*	2024	RIESLING, trocken	11,5 %	6,0	7,8	7,90	1,0 l	7,90
P500	Bio*	2024	RIESLING, halbtrocken	11,5 %	14,8	7,9	7,90	1,0 l	7,90
P200	Bio*	2024	HEROLDREBE ROSÉ, halbtrocken	12,5 %	14,4	6,0	7,90	1,0 l	7,90



Am Hohen Weg 2 | 67158 Ellerstadt
 Tel.: +49 (0) 6237 977 280
 info@weingut-studier.de
 www.weingut-studier.de
  weingutstudier

RZ = Restzucker (G/Ltr.)
 S = Säure (G/Ltr.)
 Alk. = Alkohol (% Vol.)
 * = veganer Wein
 Bio-/Ökowein - DE-Öko-039
 Deutsche Landwirtschaft

 VEGAN

