

Neu bei VielPfalz: Das „Tasty Wine Tours“-Paket

Eine Weinwanderung für Zuhause ist das neue VielPfalz-Weinpaket. Es enthält sechs Weine von Pfälzer Winzern, deren Betriebe vom Landauer Tour-Anbieter mit Gruppen zu Verkostungen besucht werden.

„TASTY WINE TOURS“-PAKET

6 x 0,75 Liter, Preis pro Paket **69 Euro***

Für Premium-Abonnenten **64 Euro***

IM DOPPELPAK

12 x 0,75 Liter, Preis pro Paket **133 Euro***

Für Premium-Abonnenten **123 Euro***

WEINGUT DOLL / GLEISZELLEN-GLEISHORBACH



2020 Gleiszeller Muskateller feinherb

Der Gleiszeller Muskateller vereint die beiden Lieblingsmuskateller des Weinguts Doll als Sortencuvée aus Rotem und Gelben Muskateller. Er überzeugt mit einem genialen Bouquet aus Holunderblüte und Litschi mit leichter Restsüße und angenehmem Trinkfluss. Der Wein passt zur Thai-Küche oder aber zu süß-sauren Obstkuchen, etwa zu Zwetschenkuchen mit Streusel oder Rhabarberkuchen mit Baiserhaube.

STIFTSWEINGUT F. MEYER / GLEISZELLEN-GLEISHORBACH



2020 Roter Riesling Kalkfels

Der Rote Riesling zeichnet sich aus durch rote Trauben, die ihm seine kräftige, vollmundige Note verleihen. Geprägt von exotischen reifen Früchten rollt er mit seinen würzigen Noten wunderbar über den Gaumen. Er ist etwas kräftiger als normaler Riesling, aber mit seiner milden Säure der ideale Riesling für Burgunder-Trinker. Der Wein passt wunderbar zu Gerichten mit Geflügel, Kaninchen oder Kalbfleisch, die mit cremigen Beilagen serviert werden.

WEINGUT KASTANIENBERG / HAINFELD



2019er Cuvée Koch's Kaminzauber

Eine Cuvée aus den herrlichsten Rotweintrauben, die die Pfalz zu bieten hat: Spätburgunder, St. Laurent und Merlot. Mit kirschroter Farbe erscheint sie im Glas und duftet schön nach Brombeeren, dunklen Kirschen und einem Hauch von Schokolade. Ein wahrer Seelenwärmer in der kalten Jahreszeit! Speiseempfehlung: Rinderroulade, Lammgerichte mit Kastaniengemüse und Rotkohl oder auch Semmelknödel mit Pfefferlingen.

KRIEGER – WEINGUT IM ROSENGARTEN / RHODT U.R.



2020 Rhodter Klosterpfad „WiR“ Sauvignon Blanc trocken

Ein eleganter Wein mit schönem Bukett und vielschichtiger Komplexität sortentypischer Aromen. In der Nase charakteristischer Duft von grüner Paprika sowie rote Fruchtnoten, Stachelbeere und Apfel. Auf der Zunge schön geschmeidig, mit angenehmem Extrakt, lebendiger Säurestruktur und schönem Nachhall. Ein idealer Speisebegleiter zu leichteren Vorspeisen sowie Fisch und Meeresfrüchten.

WEINGUT GRAF VON WEYHER / WEYHER



2020 Schiefer Riesling trocken Burrweiler Altenforst

Ein Wein mit gelbfruchtigem Bukett von Aprikose und Pfirsich. In der Nase kommen auch Blattgrün und Noten von Gesteinsmehl hinzu. Eine reife und ausgewogene Säure führt durch eine klar gefasste Textur, saftig und schiefermineralisch, mit feiner Würze und gut abgerundet durch dezente Süße. Der Wein wird als Essensbegleiter zu Steinbutt oder Seezunge, zartem Frühlingsgemüse oder echtem Leipziger Allerlei empfohlen.

WEINGUT MÖWES / WEYHER



2020 Riesling trocken Weyherer Pfarrgarten vom Granit

Der Weyherer Pfarrgarten ist die einzige in sich abgeschlossene Gewanne mit Granitgestein in der Pfalz. Eine ausgeprägte Frucht und Vielschichtigkeit kennzeichnen den dort wachsenden Riesling. Die Aromen funkeln sinnbildlich wie die Quarzeinschlüsse im Granitgestein. Durch die „Spontangärung“ mit natürlichen Hefekulturen der Trauben kommen die feinen Rieslingaromen noch viel stärker zur Geltung.