STUDIER

WINTERSEMESTER
MASTER

2018

14,0 % vol.
5,1 g/l SR
7,9 g/l RZ

Cabernet Mitos,
Cabernet Sauvignon
& Spätburgunder

Dichtes Mundgefühl

Reife Beeren &
Eukalyptus

Vanille & Mokka

Perfekt zu
Wildgerichten wie
Hirschgulasch oder
Rumpsteak mit
Kräuterbutter

Unser Wintersemester wird über 14 Tage maischevergoren und mit einer Milchsäuregärung und 12 Monate Barriquefasslagerung abgerundet. Seine intensive dunkle Farbe betont die kräftigen Aromen. Der perfekte Wein für kalte Wintertage und lange Sommernächte.