

STUDIER

GEWÜRZTRAMINER
MASTER

2022

13,0 % vol.

5,1 g/l SR

2,7 g/l RZ

Milde Säure

Komplexe Frucht

Feine Struktur

Rundes und

cremig

Mundgefühl

Perfekt zu gratinierten

Ziegenkäse mit

Aprikosen oder Feigen

Senf



Dieser Gewürztraminer stammt von tiefgründigem Löss-Lehm Boden. Nach einer Spontangärung und einer malolaktischen Gärung im 500 L Tonneau, wird drei Monate lang die Hefe durch Battonage aufgewirbelt. Dies fördert vor Allem das cremige Mundgefühl.