

STUDIER

SAUVIGNON BLANC
MASTER

2020

14,5 % vol.

5,1 g/l SR

4,5 g/l RZ

Elegante Säure

Charaktervolle Frucht

Leicht kräutrig

Langanhaltender

Geschmack

Perfekt zu Sashimi vom

Lachs oder Thunfisch



Bei unserem Sauvignon Blanc Master haben wir hochreifes Lesegut mit über 90° Oechsle geerntet. Geprägt von kalkhaltigem Terroir, werden seine besten Seiten in einem Verschnitt aus Tonneaus der Erst- und Zweitbelegung hervorgearbeitet. Die Spontangärung verleiht ihm seinen tiefen Charakter.