

STUDIER

SAUVIGNON BLANC
MASTER

2022

12,5 % vol.

5,9 g/l SR

0,9 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.