

STUDIER



PINOT NOIR
MASTER

2019

13,5 % vol.

Pflaume

Zarte Holznote

Ausgewogenes

Mundgefühl

Perfekt zu Beef

Wellington mit Pilz-

Kruste und

Prinzesskartoffeln

Kalk-Terroir, Macération Carbonique und Spontangärung im Tonneau, BSA und

Ausbau im neuen Barrique. Unfiltriert gefüllt.