

STUDIER



#AUX 500
MASTER

2020

12,5 % vol.

Gut eingebundene

Säure & Holznuancen

kräftige Struktur

intensives

Geschmackserlebnis

Perfekt zu Rinderfilet

mit Spargel oder

Grillgemüse mit

Fetakäse

STUDIER

Master

#AUX 500

Hochreife Trauben, Spontanvergoren, Maischevergoren im offenen Tonneau-Fass, ein

Monat Mazeration, Feinhefelagerung für 8 Monate im Barrique, Unfiltriert gefüllt