

STUDIER

WINTERSEMESTER
MASTER

2017

13,0 % vol.

Cabernet Mitos,
Cabernet Sauvignon
& Spätburgunder

Dichtes Mundgefühl

Reife Beeren &
Eukalyptus

Vanille & Mokka

Perfekt zu

Wildgerichten wie
Hirschgulasch oder
Rumpsteak mit
Kräuterbutter



Über 14 Tage Maischevergoren, Milchsäuregärung, 12 Monate Barriquefasslagerung