

STUDIER

WEISSBURGUNDER &
CHARDONNAY
MASTER

2021

13,0 % vol.

5,5 g/L RZ

5,7 g/L SR

Weiche Säure

vollmundige, reife

Frucht

Perfekt zu

Winterkabeljau mit

saisonaem Gemüse



STUDIER

Master

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY

Dieser Wein wird im Barrique spontanvergoren und ausgebaut. Danach wird durch malolaktische Gärung die Säure gemildert. Über vier Monate wird die Hefe durch Battonage immer wieder aufgewirbelt um den Kontakt zum Wein zu erhöhen. Insgesamt wird er acht Monate auf der Vollhefe gelagert.