

STUDIER

GRAUBURGUNDER
MASTER

2021

13,0 % vol

0,8 g/l RZ

4,4 g/l SR

Vollreife Williamsbirne

Lychee & Apfelquitte

Elegante Würznoten

milde Säure

langer Abgang

Perfekt zu hausgemachter

Pasta mit Garnelen und

frischem Bärlauch - Rucola

Pesto



Durch das halbieren der Trauben wird ein reduzierter Ertrag von 30hl/ha für diesen Grauburgunder erzielt. Er wird über acht Monate auf der Feinhefe gelagert, wodurch sein fruchtiger und cremiger Charakter entsteht.