

STUDIER

GEWÜRZTRAMINER
MASTER

2021

13,5 % vol.

2,2 g/l RZ

5,9 g/l SR

Milde Säure

Komplexe Frucht

Feine Struktur

Rundes und cremiges

Mundgefühl

Perfekt zu gratinierten

Ziegenkäse mit

Aprikosen oder Feigen

Senf



Dieser Gewürztraminer stammt von tiefgründigem Löss-Lehm Boden. Nach einer Spontangärung und einer malolaktischen Gärung im 500 L Tonneau, wird drei Monate lang die Hefe durch Battonage aufgewirbelt. Dies fördert vor Allem das cremige Mundgefühl.