

STUDIER



RIESLING &
GEWÜRZTRAMINER

2021

12,0% vol.

7,8 g/l SR

7,3 g/l RZ

Komplexe

Vielschichtigkeit

Harmonische Säure

Würzige Aromen

Perfekt zu Kalbfleisch
mit Thunfisch – Sauce
(Vitello – Tonnato)

Die frischen Aromen des Rieslings von reifem Apfel und Pfirsich ergänzen sich auf charmante Art mit den floralen Aromen des Gewürztraminers von Rosenblüten und Holunderblüte.

Die lebendige Säure des Rieslings wird gemindert durch den säurearmen Gewürztraminer und rundet diese Cuvée ab zu einem harmonischen, eleganten Wein.