

STUDIER



#PIN 500
MASTER

2019

13,5 % vol.

4,6 g/l SR

0,3 g/l RZ

Dunkle Waldfrüchte

Kirsche

Zwetschke

Kaffee

Leichter Tabak

Perfekt zu Lammkeule
mit Rosmarin-
Kartoffeln

Die hochreifen Trauben wurden einer Kaltmazeration unterzogen, bevor sie im Tonneau spontan- und maischevergoren wurden. 20 Monate Reifung im Barriquefass geben diesem Spätburgunder seinen besonders runden Charakter und leichte, herbe Noten von Kaffee und Tabak. Dieser Wein wurde unfiltriert gefüllt, was eine leichte Trübung bedingen kann.