STUDIER

WEISSBURGUNDER &
CHARDONNAY
MASTER

2021

13,0 % vol.
5,7 g/L SR
5,5 g/L RZ

Weiche Säure

vollmundige, reife
Frucht

Perfekt zu
Winterkabeljau mit
saisonalem Gemüse

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.