

STUDIER



SPÄTBURGUNDER
MASTER

2016

13,5 % vol.

5,6 g/L SR

5,1 g/L RZ

Vollmundig

Brombeere,
Johannisbeere &
Kirsche

Schokolade, weißer
Pfeffer, Vanille

Perfekt zu Kalbsfleisch
mit Salbei oder würziger
Gemüsepfanne

Dieser Spätburgunder wurde über 14 Tage maischevergoren, mit anschließender Milchsäuregärung verfeinert und durch 12 Monate Barriquefasslagerung abgerundet. Diese traditionelle Rebsorte wird hochreif geerntet, zeichnet sich jedoch durch eine eher blasse Farbe aus. Der moderne Spätburgunder gewinnt durch die Lagerung im Barrique ein körperreiches Mundgefühl und eine feine Vanille-Zimt-Aromatik.