

STUDIER



ZENSUS
MASTER

2018

13,5 % vol.

6,2 g/l SR

10,9 g/l RZ

Sangiovese &
Cabernet Sauvignon

Schattenmorelle &
Rote Johannisbeere

Mokka & Lakritze

Grüne Paprika

Perfekt zu Wild-, Rind-
& Kalbsfleisch mit
Ofenkartoffeln oder
gereiftem Käse

Diese edle Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese wurde über 14 Tage maischevergoren mit anschließender Milchsäuregärung verfeinert und durch 12 Monate Barriquefasslagerung abgerundet. Die aus der Toskana bekannten Sangiovese Trauben verleihen diesem Wein eine angenehme Frucht und einen schönen Schmelz. Cabernet Sauvignon sorgt für seine würzigen und grünen Aromen.