STUDIER

SAUVIGNON BLANC

2021

12,0% vol.
7,6 g/l SR
6,2 g/l RZ

Feine Säure

Komplexe
Vielschichtigkeit

Aromen von Stachelbeere
& Johannisbeere

Perfekt zu exotischem
Gemüse-Curry mit
Hühnchen oder Pute

Die vorherrschenden Aromen dieses Weines sind die von Stachelbeere, grüne Paprika und Johannisbeere, aber auch Anklänge von Maracuja. Durch die Vereinigung von Sauvignon Blanc Trauben aus verschiedenen Lagen erhält dieser Wein seine vielfältigen Aromen und sein besonderes Bukett. Eine feine, würzige Note, die an grüne Kräuter erinnert, unterstreicht seine lebendige Art.