

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

STUDIER

*Das Talent unseres
richtet sich auf
Natur. Dabei
genau die
des Lebens, des
des Bodens.
eine Frage
meistens sogar
Entscheidungen*



*Schaffens
die Arbeit in den
studieren wir
Zeichen des Witters.
Frühen und die
(Hilf es mir)
des Zeitpunktes
um die richtigen
zu treffen*

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN
PFALZ

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.