

# STUDIER



SAUVIGNON BLANC

2022

12,5% vol.

6,4 g/l SR

4,6 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 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.