

STUDIER



#SCR 700

MASTER

2019

12,5 % vol.

7,2 g/l SR

0,6 g/l RZ

Cuveé aus Sauvignon

Blanc, Chardonnay

und Riesling

Leichte Trübung

eleganter Schmelz mit

feiner Säure

vollmundige Frucht

Perfekt zu Rehrücken

mit Kräuterkruste oder

Wildlachsfilet mit

Butter-Sauce

Unsere #-Linie wird aus unseren besten Lagen selektioniert. Der #SCR wird aus ganzen Trauben gepresst und nach einem Monat Mazeration mit 20 % seiner Maische im 700 L Beton-Ei vergoren. Eine Feinhefelagerung für 10 Monate gibt ihm seinen Schmelz und rundet den Wein ab. Abschließend wird er unfiltriert gefüllt, weshalb er eine leichte Trübung aufweisen kann.