

# STUDIER

SAUVIGNON BLANC  
MASTER

2019

12 % vol.

6,7 g/l SR

1,2 g/l RZ

Elegante Säure

Charaktervolle Frucht

Leicht kräutrig

Langanhaltender

Geschmack

Perfekt zu Sashimi vom

Lachs oder Thunfisch



Bei unserem Sauvignon Blanc Master haben wir hochreifes Lesegut mit über 90° Oechsle geerntet. Geprägt von kalkhaltigem Terroir, werden seine besten Seiten in einem Verschnitt aus Tonneaus der Erst- und Zweitbelegung hervorgearbeitet. Die Spontangärung verleiht ihm seinen tiefen Charakter.