# STUDIER

SAUVIGNON BLANC

2023

12,0% vol.
7,6 g/l SR
4,7 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 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.