STUDIER

DEKAN
MASTER

2017

13 % vol.
5,4 g/l SR
0,4 g/l RZ

Cabernet Sauvignon
und Merlot

Röst- & Holzaromen

Schwarze Kirsche
und Brombeere

Mokka & Kräuter

Perfekt zu Fleisch oder
Käse oder einem
gemütlichen Abend am
Kamin

Unser Dekan wird über 14 Tage Maischevergoren mit anschließender Milchsäuregärung. 12 Monate Barriquefasslagerung lassen diesen Wein reifen. Dieser Wein hat sehr gutes Lagerpotenzial und kann mindestens 10 Jahre in der Flasche reifen.