

STUDIER



#AUX 500

MASTER

2020

13,0 % vol.

3,6 g/L SR

0,4 g/L RZ

Gut eingebundene
Säure & Holznuancen
kräftige Struktur
intensives
Geschmackserlebnis

Perfekt zu Rinderfilet
mit Spargel oder
Grillgemüse mit
Fetakäse

Für den #AUX wurden hochreife Trauben zu 100% Maischevergoren und spontanvergoren im offenen Tonneau-Fass. Die Remontage findet hierbei manuell statt. Nach einem Monat Mazeration findet eine Feinhefelagerung für 8 Monate im Barrique statt. Darauf hin wird dieser Wein unfiltriert gefüllt, was eine leichte Trübung auf der Flasche mit sich bringt.