



SITZIUS

since 1560

PRESTIGE PINOT NOIR RESERVE

Üppiger Duft nach dunklen Beeren, Noten von Sauerkirschen, reifes Tannin, zarte Vanille, großartiger Wein mit langer Zukunft.

0,75-l-Flasche, Naturkorken

14,0 % vol. Alc. 0,4 g/l Restzucker 5,1 g/l Säure

REBSORTE	Spätburgunder (Pinot Noir)
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
ANBAUGEBIET	Nahe, Langenlonsheim & Laubenheim
BODENART	Nahekies & Lösslehm

VINIFIKATION

offene Maischegärung, dann 14 Tage Kaltmazeration, anschließend biologischer Säureabbau durch Milchsäurebakterien, 36 Monate Barrique-Reifung (Gran Riserva)

LAGERTEMPERATUR 5–12° C

SERVIERTEMPERATUR 15–18° C

Dazu schmeckt's

Ultimativer Wein zu allen Wildgerichten, Dry-aged-Fleisch, Rinderfilet und zu aromatischem Käse mit Blauschimmel.

