



SITZIUS

since 1560

SPÄTBURGUNDER

Traumhafte Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Süßkirsche, leichte Röstnote – das Geschmackserlebnis ist geprägt durch Fülle, Frucht und jugendlich-zarte Tannine.

0,75-l-Flasche, Naturkorken

13,5 % vol. Alc. 1,2 g/l Restzucker 4,8 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

LAGERTEMPERATUR	5–12° C
SERVIERTEMPERATUR	15–18° C

Dazu schmeckt's

idealer Begleiter zu gebratenem Fleisch, Schmorgerichten und Wild

