



# 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 Jahrgang: 2016  
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

