



SITZIUS

since 1560

BLANC DE BLANC PINOT

**Erfrischend, opulent, cremig, fruchtiges
Steinobst und ein Hauch von Honigmelone!**

0,75-l-Flasche, Naturkorken

12,5 % vol. Alc. 0,7 g/l Restzucker 5,0 g/l Säure

REBSORTE	Pinot
GESCHMACKSRICHTUNG	brut
ANBAUGEBIET	Nahe
BODENART	Nahekies

VINIFIKATION

temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank
mit Reinzuchthefen, dann zweite Gärung in der
Sektflasche für 12 Monate

LAGERTEMPERATUR 5–12° C

SERVIERTEMPERATUR 8–12° C

Dazu schmeckt's

Kaviar, Lachs, Sushi – alles als Fingerfood oder
„Schön-dich-zu-sehen“-Begrüßung genossen.

