



SITZIUS

since 1560

CUVÉE WS

Waldbeeren, Brombeeren, Bitterschokolade und reife Tannine höchster Güte bilden für diesen Wein das Geschmackskorsett.

0,75-l-Flasche, Naturkorken

14,0 % vol. Alc. 0,7 g/l Restzucker 5,8 g/l Säure

REBSORTE	Acolon, Cabernet Dorsa & Dunkelfelder
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
ANBAUGEBIET	Nahe, Langenlonsheim
BODENART	Nahekies & Lösslehm

VINIFIKATION

offene Maischegärung, dann 14 Tage Kaltmazeration, anschließend biologischer Säureabbau durch Milchsäurebakterien, 18 Monate Barrique-Reifung

LAGERTEMPERATUR 5–12° C

SERVIERTEMPERATUR 15–18° C

Dazu schmeckt's

Deftige Eintöpfe, Zicklein aus dem Ofen, Beefsteak-Tartar, Rumpsteak, Porterhouse-Steak etc.

