

Weingut Manz



Lettingasse 6,
55278 Weinolsheim
T +49 (0) 6249 8030 08

www.manz-weinolsheim.de

Inhaber Eric Manz

Rebfläche 35 ha

Produktion 250.000 Flaschen

Verkaufszeiten

nach Vereinbarung

Schon im Ortsnamen Weinolsheim steckt das Wort Wein, ein idealer Platz, um genau dort ein Weingut zu installieren. Familie Ganz ist schon seit rund 300 Jahren in Weinolsheim ansässig, aktuell leben vier Generationen auf dem Weingut zusammen. Chef im Familienbetrieb ist Eric Manz, ein junger ambitionierter Winzer, der ständig in Bewegung ist, neue Ideen hat, Dinge ausprobiert, auch auf Erfahrung innerhalb der Familie setzt und zusammen mit seinem Vater für die Qualität der Weine verantwortlich ist. Rund 35 Hektar müssen jährlich vermarktet werden, knapp die Hälfte nehmen davon Rieslinge und Burgundersorten ein. Visitenkarte des Betriebs sind die unkomplizierten Gutsweine, die in ihrer packenden Frische eindrucksvoll zeigen, dass in Weinberg und Keller ausgewiesene und leidenschaftliche Könner am Werk sind.

2019 Chardonnay „Réserve“

17,60€ · 13,5%

Barock und üppig, in diesem Chardonnay ist viel los: reife Cantaloupe-Melone, Karamell und elegante Holzwürze. Passt etwa zu Taubenbrüstchen in Beurre blanc oder Kalbsfilet mit Champignonrahm.

2019 Grauburgunder „Réserve“

18,60€ · 13,5%

Geduld wird sich auszahlen, denn noch versteckt er sich hinter floralen Noten, wenngleich er schon erfrischend für sich wirbt.

♥ 2019 Niersteiner Pettenthal Riesling

25,50€ · 13,5%

Honigmelone wird umtänzelt von Säure, die noch ein wenig Ruhe haben darf. Liefert Partystimmung auf hohem Niveau, die auch den Weingenießer beim Aperitif erfreuen wird.

2019 Oppenheimer Herrenberg Riesling

15,60€ · 13,5%

Das will man einfach trinken. Da bleibt der Ortsname, wie lange er auch sei, im Gedächtnis. Dazu passen Zander, geschmolzener Lardo und Champagnerlinsen.

2019 Sauvignon Blanc

10,20€ · 12%

2019 Weinolsheimer Kehr Riesling

18,60€ · 13%

Ein freudiger Riesling, zugänglich und dabei elegant und vital. Der kann mit jedem und findet viele Freunde am großen Tisch.

2019 Weißburgunder „Réserve“

17,60€ · 13,5%



- | | | |
|----------------------------------|--|------|
| 2020 | Riesling „Mineralgestein“ | 🍷🍷 |
| | 8,20€ • 12% | |
| 2020 | Sauvignon Blanc „Kalkstein“ | 🍷🍷 |
| | 10,70€ • 12% | |
| 2020 | Scheurebe „Kalkstein“ | 🍷 |
| | 10,70€ • 12% | |
| 2016 | Cuvée „M Réserve“ | 🍷🍷🍷🍷 |
| | 40,50€ • 13,5% | |
| | Dicht, kraftvoll, lang, ein großer Wein, ungemein beeindruckend durch seine Harmonie, für Festtage. | |
| 2016 | Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder „***M“ | 🍷🍷🍷 |
| | 19,10€ • 13,5% | |
| | Elegant und mit Finesse: Reife Himbeeren treffen auf burgundische Holzwürze und frischen Pfeffer. Straffe Struktur. Passt zu Carpaccio, Rinderfilet (englisch) und Steak Tatar. | |
| 2016 | Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder „Réserve“ | 🍷🍷🍷 |
| | 29,10€ • 13,5% | |
| | Der Bootsdeck-Pinot: charmant und erdbeerig mit offener Frucht, etwa zu Kompott und Karamell mit feiner Chilischärfe. | |
| Pinot Meunier brut nature | | 🍷🍷 |
| | 13,80€ • 12,5% | |
| 2019 | Niersteiner Hipping Riesling „196°“
Trockenbeerenauslese | 🍷🍷🍷🍷 |
| | 99€ • 7,5% | |
| | Le cœur de Riesling: Hier geht es zur Sache. Dicht und strukturiert, bei aller satt-exotischen Süße kann die Säure wunderbar erfrischen. Fein balsamisch mit Aromen von Maracuja, Pfirsich und Mirabelle. Kalkige Mineralität. Passt gut zu Stilton. | |