

MANZ



FASZINATION

BEZEICHNUNG:	2015 CUVÉE M TROCKEN RÉSERVE
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CABERNET SAUVIGNON, CABERNET MITOS
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden
VINIFIKATION:	6 Wochen Maischegärung 24 Monate im Barrique
WEINBESCHREIBUNG:	Cuvée M Réserve beschreibt die Kraft, die ein deutscher Rotwein nur haben kann. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos. Volle Reife, schwarze Früchte, konzentriert zu einem Kraftpaket seinesgleichen. Mineralische Konzentration vom Allerfeinsten. Feste Tanninstrukturen machen diesen Wein zum Manz-Kultstück.
ANALYSE:	13,5% vol. Alk. / 5,1 g/l Weinsäure / 0,2 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	788
INHALT:	0,75 l
AUSZEICHNUNGEN:	Goldener Preis der DLG Goldene Kammerpreismünze Finale Deutscher Rotweinpreis

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

WWW.MANZ-WEINOLSHEIM.DE · WEINGUT@MANZ-WEINOLSHEIM.DE

