

MANZ



SCHEUREBE KALKSTEIN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION



Art.-Nr: 107

JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Scheurebe
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalksteinboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltank, 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12 % Vol.
RESTZUCKER:	5,8 g/l
SÄUREGEHALT:	6,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren im Duft, am Gaumen pikant und mineralisch, würziger und saftiger Abgang. Wunderbare mineralische Säurestruktur.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: weingut@manz-weinolsheim.de www.manz-weinolsheim.de