

MANZ



WEISSBURGUNDER LÖSS

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 111

JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Weißburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Lössböden
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank, 24 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	5,5 g/l
SÄUREGEHALT:	6,2 g/l



WEINBESCHREIBUNG

fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne, auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem Körper und langem Nachhall, ein brillanter Weißburgunder vom Lössboden.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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