

# MANZ



## CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

HANDWERK  
LEIDENSCHAFT  
FASZINATION

Art.-Nr: 170



JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Chardonnay & Weißburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel
VINIFIKATION:	Ausbau in Tonneaux-Fässern (60%) und Edelstahltank (40%)
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13 % Vol.
RESTZUCKER:	5,4 g/l
SÄUREGEHALT:	5,8 g/l

### WEINBESCHREIBUNG

Ein extraktreiches Cuvée mit weißen Früchten in der Nase, wunderbar feinmineralisches Spiel mit 10% Barrique-Anteil, unverwechselbare Cremigkeit.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim  
TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: [weingut@manz-weinolsheim.de](mailto:weingut@manz-weinolsheim.de) [www.manz-weinolsheim.de](http://www.manz-weinolsheim.de)