

MANZ



SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 707



JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Spätburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergelboden
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	4,4 g/l
SÄUREGEHALT:	5,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

ganz weiß gekeltert, feinste Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel,
belebende und pffiffige Säure



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

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