

MANZ



FASZINATION

BEZEICHNUNG:	2015 HERRENBERG *** CABERNET SAUVIGNON TROCKEN
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
LAGE:	OPPENHEIMER HERRNBERG
REBSORTE:	CABERNET SAUVIGNON
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	lange Maischegärung, Ausbau im Barrique, Ertrag 25 hl/ha
WEINBESCHREIBUNG:	vom Kalkstein sehr dichte Mineralik und Nachhaltigkeit, schwarze Beerenaromen. Gutes und festes Tanningerüst, haltbar für die Ewigkeit, Cabernet von internationalem Format
ANALYSE:	14 % Vol. Alkohol / 5,2 g/l Weinsäure / 0,3 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	732
INHALT:	0,75l
AUSZEICHNUNGEN:	Goldene Kammerpreismünze Goldener Preis der DLG Finale Deutscher Rotweinpriis

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

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

