

MANZ



GAUBURGUNDER KALKSTEIN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 323



JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Grauburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltank (70%), 500er Tonneaux-Fässer (30%), 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13 % Vol.
RESTZUCKER:	4,0 g/l
SÄUREGEHALT:	5,6 g/l

WEINBESCHREIBUNG

selektiert aus sehr steinigen kalkhaltigen Anlagen, dicht, mineralisch, Aroma reifer Birne und gelber Apfel, guter Nachhall.



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

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