

# MANZ



## CABERNET FRANC

## DALHEIMER KRANZBERG

HANDWERK  
LEIDENSCHAFT  
FASZINATION

Art.-Nr: 735



|                     |   |
|---------------------|---|
| JAHRGANG:           | 2018  |
| REBSORTEN:          | Cabernet Franc  |
| ANBAUREGION:        | Rheinhessen   |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken   |
| BODEN:              | Lössboden mit Kieselsteinanteil und Muschelbänken im Untergrund |
| VINIFIKATION:       | Lange Maischegärung, Ausbau im Barriquefass                     |
| FLASCHENGRÖSSE:     | 0,75 l  |
| TRINKTEMPERATUR:    | 16-18 °C  |
| ALKOHOLGEHALT:      | 13,5 % Vol.   |
| RESTZUCKER:         | 1,2 g/l   |
| SÄUREGEHALT:        | 5,4 g/l   |

### WEINBESCHREIBUNG

Tiefdunkle Farbe, im Aroma Waldbeeren, Brombeeren, sehr extraktreich und mineralisch tief, gute und lange Tanninstruktur.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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