

MANZ



CUVÉE <M>

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 777



JAHRGANG:	2018
REBSORTEN:	Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel
VINIFIKATION:	6 Wochen Maischegärung, Ausbau im Barriquefass
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,5 % Vol.
RESTZUCKER:	3,0 g/l
SÄUREGEHALT:	6,1 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Unser Top Cuvée, bestehend aus Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder – sehr dicht, kraftvoll, reif, 24 Monate im Barrique gereift – im Aroma reife Waldbeeren mit wunderbarer reifer und fester Tanninstruktur ausgestattet.



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

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