

MANZ



Rosé EMotion

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION



Art.-Nr: 752

| | |
|---------------------|--|
| JAHRGANG: | 2023 |
| REBSORTEN: | Pinot Meunier, Syrah |
| ANBAUREGION: | Rheinhessen |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken |
| BODEN: | Kalkmergel und Lössboden |
| VINIFIKATION: | Ausbau im großen Holzfass, vergoren und „Sur Lie“ gelagert |
| FLASCHENGRÖSSE: | 0,75 l |
| TRINKTEMPERATUR: | 8-10 °C |
| ALKOHOLGEHALT: | 12,5 % Vol. |
| RESTZUCKER: | 2,9 g/l |
| SÄUREGEHALT: | 5,4 g/l |

WEINBESCHREIBUNG

Elegantes und komplexes Aroma purer roter Beerenfrüchte und Frühlingsblumen, im Geschmack erwarten Sie feinste, tiefgründige Mineralität des Kalksteins sowie ein Hauch schwarze Johannesbeere.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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