

MANZ



HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

CABERNET SAUVIGNON

OPPENHEIMER HERRENBERG

Art.-Nr: 732



JAHRGANG:	2018
REBSORTEN:	Cabernet Sauvignon
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Lange Maischegärung, Ausbau im Barriquefass, Ertrag 25 hl/ha
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,5 % Vol.
RESTZUCKER:	1,3 g/l
SÄUREGEHALT:	5,4 g/l

WEINBESCHREIBUNG

vom Kalkstein sehr dichte Mineralik und Nachhaltigkeit, schwarze Beerenaromen. Gutes und festes Tanningerüst, haltbar für die Ewigkeit, Cabernet von internationalem Format



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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