

MANZ



GÄNSEHAUT PUR

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 731



| | |
|---------------------|--|
| JAHRGANG: | 2022 |
| REBSORTEN: | Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling, Pinot Noir |
| ANBAUREGION: | Rheinhessen |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken |
| BODEN: | Tonmergel |
| VINIFIKATION: | Ausbau im Holzfass |
| FLASCHENGRÖSSE: | 0,75 l |
| TRINKTEMPERATUR: | 16-18 °C |
| ALKOHOLGEHALT: | 13,5 % Vol. |
| RESTZUCKER: | 4,0 g/l |
| SÄUREGEHALT: | 5,3 g/l |

WEINBESCHREIBUNG

Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille – ein Wein, perfekt zu Wild, Gans und zur kalten Jahreszeit.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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