

MANZ



CHARDONNAY KALKSTEIN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 320



| | |
|---------------------|---|
| JAHRGANG: | 2024 |
| REBSORTEN: | Chardonnay |
| ANBAUREGION: | Rheinhessen |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken |
| BODEN: | Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil |
| VINIFIKATION: | Ausbau im Edeltank (20%), 500er Tonneaux-Fässer (80%), 24 Std. Maischestandzeit |
| FLASCHENGRÖSSE: | 0,75 l |
| TRINKTEMPERATUR: | 8-10 °C |
| ALKOHOLGEHALT: | 13 % Vol. |
| RESTZUCKER: | 3,2 g/l |
| SÄUREGEHALT: | 5,4 g/l |

WEINBESCHREIBUNG

Duft von gelben Früchten, wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezentem Holz, dichte, feinste, mineralische Salzigkeit mit viel Struktur und Tiefe sowie einer balancierenden Säure, die ihm wunderbaren Schmelz verleihen, enormes Potenzial, extraktreich.



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

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