

# MANZ



## PINOT NOIR BRUT NATURE RÉSERVE

TRADITIONELLE  
FLASCHENGÄRUNG

PERLWEIN

Art.-Nr: 627



JAHRGANG:	2020
REBSORTEN:	Pinot Noir
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Brut Nature
BODEN:	Kalkmergel, Kalkstein
VINIFIKATION:	Klassische Flaschengärung 48 Monate Hefelagerung
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	6-8 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	0,0 g/l
SÄUREGEHALT:	5,6 g/l

### WEINBESCHREIBUNG

Unser limitierter Jahrgangssekt zu unserem 300 jährigen Jubiläum. 48 Monate Hefelager, aus Spätburgunder Toplagen Trauben selektiert. Feine Perlage, duftet nach reifem roten Apfel und Birnenchutney, mundfüllend, langanhaltend, vielschichtig, ganz trocken (0 g RZ/Liter).



Weingut Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

E-Mail: [weingut@manz-weinolsheim.de](mailto:weingut@manz-weinolsheim.de) [www.manz-weinolsheim.de](http://www.manz-weinolsheim.de)