MANZ

Sauvignon Blanc

Kalkstein

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 177

JAHRGANG:	2024
REBSORTEN:	Sauvignon Blanc
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	120 Std. Traubenstandzeit Ausbau im Edelstahltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,0 % Vol.
RESTZUCKER:	5,2 g/l
SÄUREGEHALT:	7,6 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Gewachsen auf tiefgründingen Kalksteinböden. Diese prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer wunderbaren Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder. Mineralisches Spiel am Gaumen bei exotischem Nachhall.

4 260111 071771

Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim
TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041
Weingut E-Mail: weingut@manz-weinolsheim.de www.manz-weinolsheim.de