

# MANZ



## CUVÉE <M> RÉSERVE

HANDWERK  
LEIDENSCHAFT  
FASZINATION

Art.-Nr: 788



|                     |                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|
| JAHRGANG:           | 2019                                                        |
| REBSORTEN:          | Cabernet Sauvignon, Cabernet MitoS                          |
| ANBAUREGION:        | Rheinhessen                                                 |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken                                                     |
| BODEN:              | Kalkmergel                                                  |
| VINIFIKATION:       | 6 Wochen Maischegärung, 24 Monate Ausbau<br>im Barriquefass |
| FLASCHENGROSSE:     | 0,75 l                                                      |
| TRINKTEMPERATUR:    | 16-18 °C                                                    |
| ALKOHOLGEHALT:      | 13,0 % Vol.                                                 |
| RESTZUCKER:         | 3,4 g/l                                                     |
| SÄUREGEHALT:        | 5,7 g/l                                                     |

### WEINBESCHREIBUNG

Cuvée M Réserve beschreibt die Kraft, die ein deutscher Rotwein nur haben kann. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet MitoS. Volle Reife, schwarze Früchte, konzentriert zu einem Kraftpaket seinesgleichen. Mineralische Konzentration vom Allerfeinsten. Feste Tanninstrukturen machen diesen Wein zum Manz-Kultstück.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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