

MANZ



CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 170

JAHRGANG:	2025
REBSORTEN:	Chardonnay & Weißburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel
VINIFIKATION:	Ausbau in Tonneaux-Fässern (60%) und Edelstahltank (40%)
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,0 % Vol.
RESTZUCKER:	5,6 g/l
SÄUREGEHALT:	5,2 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Ein extraktreiches Cuvée mit weißen Früchten in der Nase, wunderbar feinmineralisches Spiel mit 10% Barrique-Anteil, unverwechselbare Cremigkeit.



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

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