

MANZ



Sauvignon Blanc Kalkstein

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION



Art.-Nr: 177

JAHRGANG:	2025
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:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	5,2 g/l
SÄUREGEHALT:	7,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

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



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

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