

# MANZ



## CHARDONNAY KALKSTEIN

HANDWERK  
LEIDENSCHAFT  
FASZINATION

Art.-Nr: 320



JAHRGANG:	2025
REBSORTEN:	Chardonnay
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltank (20%), 500er Tonneaux-Fässer (80%), 24 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,0 % Vol.
RESTZUCKER:	4,3 g/l
SÄUREGEHALT:	5,6 g/l

### WEINBESCHREIBUNG

Duft von gelben Früchten, wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezentem Holz, dichte, feinste, mineralische Salzigkeit mit viel Struktur und Tiefe sowie einer balancierenden Säure, die ihm wunderbaren Schmelz verleihen, enormes Potenzial, extraktreich.



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)