

# MANZ



HANDWERK  
LEIDENSCHAFT  
FASZINATION

## GAUBURGUNDER ALTE REBEN

Art.-Nr: 322



JAHRGANG:	2025
REBSORTEN:	Grauburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank (60%), 500er Tonneaux-Fässer (40%), 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,0 % Vol.
RESTZUCKER:	2,9 g/l
SÄUREGEHALT:	5,3 g/l

### WEINBESCHREIBUNG

selektiert aus sehr steinigen kalkhaltigen Anlagen, dicht, mineralisch, Aroma reifer Birne und gelber Apfel, guter Nachhall.



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)