

MANZ



RIESLING OPPENHEIMER HERRENBERG 100

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 340



JAHRGANG:	2024
REBSORTEN:	Riesling
ANBAUREGION:	Rheinhessen
LAGE:	Oppenheimer Herrenberg
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank, traubeneigene Hefen, 24 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,0 % Vol.
RESTZUCKER:	3,6 g/l
SÄUREGEHALT:	8,2 g/l

WEINBESCHREIBUNG

kleinste Rieslingbeeren kommen aus den ursprünglich 100 Jahre alten veredelten Rieslinganlagen, reifer Weinbergspfirsich und Ananas verzaubern die Sinne. Aus dem steilsten und kalksteinreichsten Stück des Herrenbergs stammt die tiefe, strukturierte Kalkmineralik, die salzig am Gaumen tanzt. Bestes Gewächs.



4 260111 073409

Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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