MANZ

Sauvignon Blanc

Fumé

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION



Art.-Nr: 179

JAHRGANG:	2024
REBSORTEN:	Sauvignon Blanc
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	120 Std. Traubenstandzeit Ausbau im Tonneau
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13,0 % Vol.
RESTZUCKER:	0,4 g/l
SÄUREGEHALT:	6,4 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Kleinste Sauvignon Blanc Trauben, handselektiert, Sur Lie gelagert, in der Nase intensive Noten von reifer Stachelbeere, exotischer Ananas mit einem Hauch von Vanille, am Gaumen feinmineralisch, kalksteinkarg, salzig, zarter Schmelz, im Tonneau ausgebaut – limitierte Auflage!

4 260111 071771

Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim
TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041
Weingut E-Mail: weingut@manz-weinolsheim.de www.manz-weinolsheim.de