MANZ

Liebe Weinfreunde,

Weinjahr 2017 – wahnsinnig früher Austrieb, dann die Spätfröste, Turbowachstum im Mai, einige Hagelschauer, einer der frühesten Erntestarts. So könnte man den Jahrgang 2017 vom Verlauf her beschreiben. Wetterkapriolen seinesgleichen, aber Ende gut, alles gut. Durch strengste Selektionsmaßnahmen ist es uns gelungen, wieder herausragende gesunde, goldgelbe Trauben zu ernten. Zwar liegen die Ertragsmengen weit unter der Norm, aber die Qualitäten werden Sie überraschen.

Weine von feinmineralischer Struktur, Saftigkeit und Eleganz und fester Säurestruktur zeichnen den Weinjahrgang aus. Rotweine, die sehr langlebig sind und gepackt von fester Tanninstruktur. Höhepunkt des Jahrgangs wird ein Riesling vom Pettenthal in Nierstein aus 34 Jahre alten Reben, sowie eine

Riesling TbA, für die wir lange kämpfen mussten.

Lassen Sie sich überraschen!

Viele Grüße aus Rheinhessen

Ihre Familie Manz

AUSZEICHNUNGEN

 Riesling Champion 2017 – als Gesamtsieger der Riesling-Erzeuger der Zeitschrift Vinum gingen wir bei diesem Wettbewerb hervor.

 1. Platz bei der internationalen Weinprämierung von awc-vienna: 2013 Oppenheimer Herrenberg, Spätburgunder trocken Kalkstein

 Zum 18. Mal in Folge wurde uns der Staatsehrenpreis des Landes Rheinlad-Pfalz verliehen. Bei der DLG werden wir als "bestes Weingut in Rheinhessen" bestätigt, bundesweit belegen wir den 3. Platz.

- Bei dem **Deutschen Rotweinpreis**/Vinum erzielten wir mit dem 2012 **Schwarzriesling trocken Alte Reben** den 3. Platz.
- "Top-Merlots von Weltformat"/Vinum kam der 2012 Merlot trocken unter die besten 10.

EINLADUNG ZUM HOFFEST AM 23. & 24. JUNI

Zu unserem diesjährigen Hoffest laden wir Sie und Ihre Verwandten und Bekannten herzlich ein.

Samstag, ab 12.00 Uhr: Mittagstisch sowie Große Weinpräsentation mit absoluten Spitzenweinen des Jahrgangs 2017 mit den dazugehörigen Bodenprofilen. Weinbergsrundfahrt mit Weinprobe. Kellerführung und abends Tanzmusik runden das Programm ab. Ein Fahrund Abholdienst wird Sie zu Ihren Übernachtungsmöglichkeiten bringen.

Sonntag, ab 11.00 Uhr: Frühschoppen mit Unterhaltungsmusik. Ab 12.00 Uhr Mittagstisch. Anschließend **Große Weinpräsentation**. Nachmittags verwöhnen wir Sie mit Kaffee und Kuchen und die Weinbergsrundfahrten starten auch wieder.

Genießen Sie Rheinhessische Spezialitäten aus dem Hause Fisch Diegeler



Sollten Sie zu unserem Hoffest eine Übernachtungsmöglichkeit nutzen wollen, bitten wir Sie, den auf der Rückseite aufgedruckten Coupon auszufüllen und bis zum **22. 4. 2018** an uns zu senden, damit wir für Sie die **Zimmerreservierung** vornehmen können.

FRÜHLINGSPAKET

Grauburgunder trocken (Nr. 140) Sauvignon Blanc trocken (Nr. 177) Spätburgunder Blanc de Noir trocken (Nr. 707) Riesling Spätlese trocken Turm (Nr. 315) Grüner Silvaner trocken Alte Reben (Nr. 308) Rosé trocken Lustspiel (Nr. 751) Erhältlich im 12er Paket für 88 € (je 2 Fl.), frachtfrei (nur als 12er Paket möglich)

Fordern Sie unsere aktuellen Probierpakte per Mail an: weingut@manz-weinolsheim.de



Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit mit den Weinen aus Ihrem Weingut Manz. 🔳





Wir liefern zu folgenden Terminen aus:

Um besser planen zu können, lassen Sie uns Ihre **Bestellungen** bitte bis zum **1. 4. 2018** zukommen. Danke.

Oberhessen – Frankfurt a. M. – Bad Soden – Lieblos – Friedberg und Umgebung

Jede erste Woche im Monat

Köln – Bergisch Gladbach – Aachen – Leverkusen und Umgebung
15. 5. 2018

Bremen – Oldenburg – Nienburg – Harz – Hannover und Umgebung **18. – 20. 4. 2018**

Hamburg – Ludwigslust – Lüneburg – Güster – Salzhausen – Kreis Pinneberg – Ratzeburg – Lübeck – Ostsee und Umgebung

18. - 20. 4. 2018

Kassel – Bielefeld – Gütersloh – Petershagen – Preußisch Oldendorf – Hannover und Umgebung

12. + 13. 4. 2018

Duisburg – Münster – Lippstadt – Dortmund – Bochum – Niederrhein – Recklinghausen – Marl – Wuppertal – Solingen – Düsseldorf – Mönchengladbach und Umgebung

25. - 27. 4. 2018

Bonn und Umgebung 17. 5. 2018

Die genaue Anlieferungszeit Ihrer Weine werden wir Ihnen einen Tag vorher bekannt geben. Bei Rückfragen Ihrerseits erreichen Sie uns unter Telefonnummer 06249-803008 oder -7981. Bitte haben Sie Verständnis, dass die genaue Toureneinteilung durch uns erfolgt.

Anmeldung Hoffest	
	Wir nehmen an Ihrem Hoffest am 23. & 24. 6. teil
Name, Vorname	Wir reisen am Freitag an
	Wir reisen am Samstag an
	Wir reisen am Sonntag an
PLZ, Wohnort	Wir wollen übernachten mit Personen und
Telefon/Telefax	benötigen EZ DZ für Nächte
eMail	

Bestellung laut Weinkarte

Flaschen	der Preisliste		der Flaschen	der Preisliste	
nterschrift		Datum			
echnungs- und ieferanschrift	d				
-Mail-Adresse					
elefon					
alls andere					

