

MANZ

www.manz-weinloshheim.de



MINERALIK GUT VERPACKT

Liebe Weinfreunde!

EXTREM,
FROSTIG,
ANSPRUCHSVOLL,
HAPPY END

MANZ



AUSZEICHNUNGEN
PRESSE

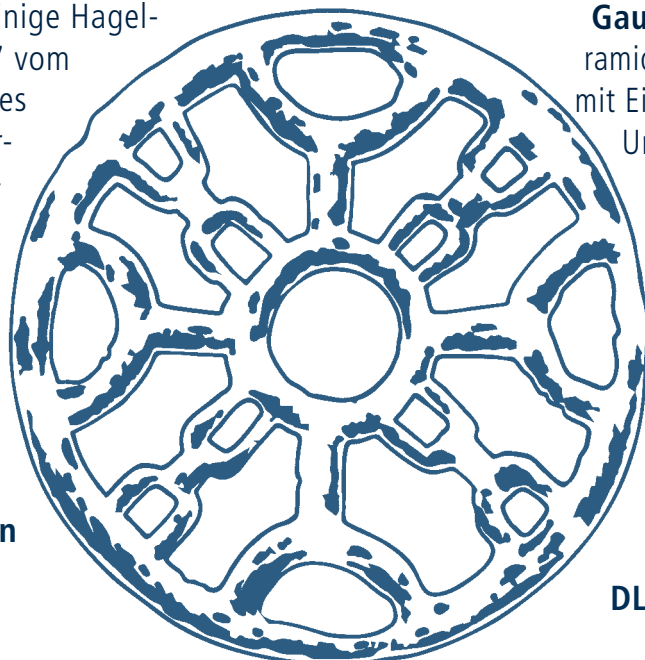
WEINJAHR 2017

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!

Überzeugen Sie sich selbst von der Güte unserer Weine – besuchen Sie uns auf der ProWein, Halle 14, D39, oder direkt im Weingut.

Mit vinophilen Grüßen

Eric Manz



Gault&Millau 2018: „Erich und Eric Manz ... sehen das Weinmachen als eine Art Pyramide ... das Handwerk, die breite Basis ... immer mit dem Anspruch, höchste Qualität mit Eigenständigkeit zu verbinden ... Nach dem Handwerk kommt ... die Leidenschaft ...

Und mehr noch: Aus der Leidenschaft ist Faszination geworden – die Pyramidenspitze ... das Außergewöhnliche, das, was den Wein faszinierend, mythisch und groß macht.“

Falstaff 2018: „... dass die Weine von Eric und Mythic Manz nicht nur verlässlich sind, sondern in jedem Jahr feiner geraten ... Dass sie sowohl bei Riesling als auch bei Burgunder der Säure mittlerweile Vorfahrt gewähren, nehmen wir gerne zur Kenntnis.“

Vinum Weinguide 2018: „Eric Manz hat sich, neben dem Riesling, ganz den Burgundersorten verschrieben ... die sehen viel Holz ... Es ist eher der muskulöse Typ Burgunder, der ... gepflegt wird. Konzentration ist Trumpf, ob von Alten Reben oder als Réserve ...“

Feinschmecker: 4,0 „F“.

DLG: Platz 3 in Deutschland
(bestes Weingut in Rhh.)

18. Staatsehrenpreis in Folge.



Handwerk

Die Basisweine unseres Hauses. Da steckt schon eine Menge Arbeit drin. Diese Weine sind unsere Visitenkarte, ja oftmals das Erste, was Sie von uns kennen lernen. Deshalb muss das gut sein – richtig gut, denn nur wenn der Einstieg passt – geht man auch einen Schritt weiter. Das ist die erste Stufe der Manzweine und es kommen noch zwei. Viele sprechen von Gutsweinen, wir nennen Sie Handwerk, Top Qualität mit viel Handarbeit und Herzblut – sauberer Stoff, der Spaß macht.



Riesling (205)



Grauburgunder (140)



Weißburgunder
Löss (111)



Blanc de Noir (707)



Grüner Silvaner (102)



Cuvée Rosé
Lustspiel (751)

Leidenschaft

Wein ist ein emotionales Getränk – das sollte man schmecken. Leidenschaft ist der zweite Schritt auf unserer Qualitätsleiter. Hier geht es um Herkunft, Boden, Konzentration, das typische einer Ortschaft, den Geschmack von Löss, Kalkmergel und uraltem Muschelkalk. Dies im Wein schmeckbar zu machen und mit den natürlichen Aromen der Traube zu verbinden, ist Jahr für Jahr unser Ziel. In die Leidenschaftsweine fließt schon so viel Herzblut. Vom Boden und der Mineralik geprägt sind sie Ortsweine – Premium Qualität perfekt ausbalanciert und einfach lecker.



Sackträger
Riesling (330)



Kalkstein
Weißburgunder (318)



Alte Reben
Grauburgunder (322)



Kalkstein
Chardonnay (320)



Kalkstein
Sauvignon Blanc (177)



Doppelstück
Spätburgunder (704)

Faszination

Was ist das Besondere, das Außergewöhnliche – das, was einen Wein faszinierend, mythisch, groß macht. Es ist die Lage, denn jeder Boden hat etwas Einzigartiges – Herkunft hat eine tiefe Bedeutung. Unsere Lagenweine haben diese Tiefe, den Körper und das Potential – sie sind im wahrsten Sinne des Wortes **BESTE GEWÄCHSE**.

FASZINATION in Weiß und Rot: auf fünf unterschiedlichen Lagen gewachsen von Kehr bis Herrenberg, von Tonmergel bis Kalkstein, von Hügelland bis Rheinflur. Komplex, Handarbeit pur und vor allem eins – FASZINIEREND.



Kehr***
Riesling (350)



RÉSERVE
Weißburgunder (135)



RÉSERVE
Grauburgunder (145)



Herrenberg***
Cabernet Sauvignon
(732)



Alte Reben
Schwarzes Riesling (736)



Herrenberg***
Spätburgunder (716)

Besuchen Sie uns auf der ProWein Düsseldorf, 18. – 20. 3. 2018 · Halle 14, Stand D39 – Gemeinschaftsstand Rheinhessenwein

Weingut Manz · Lettengasse 6 · D-55278 Weinolsheim · Telefon 06249-803008 · Telefax 06249-803041 · eMail: weingut@manz-weinolsheim.de · www.manz-weinolsheim.de