

MANZ



SEKT

BEZEICHNUNG: PINOT NOIR DOSAGE ZÉRO

HERKUNFT: RHEINHESSEN

REBSORTE: PINOT NOIR

GESCHMACKSRICHTUNG: DOSAGE ZÉRO

BODEN: Kalkmergelboden

VINIFIKATION: weiß gehaltene Pinot Noir Trauben

Klassische Flaschengärung

50-monatige Hefelagerung

WEINBESCHREIBUNG: ein absoluter Top-Jahrgangssekt mit einem Feinhefelager von über 50 Monaten verkörpert er wunderbar rassige, reife Apfelaromatik und ist dabei ganz trocken.

ANALYSE: 12,5 % Vol. Alkohol / 6,4 g/l Weinsäure / 0,0 g/l Restzucker

TRINKTEMPERATUR: 6-8°C

ARTIKELNUMMER: 625

INHALT: 0,75 l

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

WWW.MANZ-WEINOLSHEIM.DE · WEINGUT@MANZ-WEINOLSHEIM.DE

