

MANZ



HANDWERK

BEZEICHNUNG:	2017 GÄNSEHAUT PUR
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CABERNET SAUVIGNON, SCHWARZRIESLING, PINOT NOIR
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Tonmergel
VINIFIKATION:	Ausbau im Holzfass
WEINBESCHREIBUNG:	Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille – ein Wein, perfekt zu Wild, Gans und zur kalten Jahreszeit
ANALYSE:	13,0% Vol. Alkohol / 5,3 g/l Weinsäure / 4,6 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	731
INHALT:	0,75 l

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

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

