

MANZ

DER FEINSCHMECKER
4,0 F
2019/2020



MINERALISCH, ANSPRUCHSVOLL, AUTHENTISCH, DRUCKVOLL – SO KÖNNTE MAN DAS WEINJAHR 2019 BESCHREIBEN.

Liebe Weinfreunde!

Ein Sommer mit Sonne satt. Die lang anhaltende Sommerphase startete im Mai und ging bis weit in den September hinein. Die Reben konnten wieder einmal unter Beweis stellen, dass sie selbst unter schwierigsten Bedingungen zu Höchstleistungen fähig sind. Das Alter unserer Anlagen und die tiefgründigen Böden sorgten für eine ausreichende Versorgung unserer Weinreben und führten zu gesundem und vollreifem Lesegut.

Die Weißen aus dem Jahr 2019 präsentieren sich mineralisch, fruchtig und extraktreich zugleich. Unsere Roten übertreffen heute schon unsere Erwartungen und zeigen schon deutlich, dass es Weine der Extraklasse werden. Vollmundig, weich und voller Fülle zeigen sie sich in ersten Verkostungen. Die Lagerzeit in unseren Holz- und Barriquefässern geben den geschmacklich letzten Schliff.

Mit vinophilen Grüßen

Eric Manz



Neu im Sortiment zeigt sich unser **Rosé EMotion**, der die Emotion des Rosés aus Rheinhessen widerspiegelt. Pinot Meunier und Syrah, lachsart gekeltert, im großen Holzfass vergoren und „Sur Lie“ gelagert. Elegantes und komplexes Aroma

purere rote Beerenfrüchte und Frühlingsblumen, im Geschmack erwarten Sie feinste, tiefgründige Mineralität des Kalksteins sowie ein Hauch schwarze Johannisbeere (Nr. 752). Ein Rosé der Extraklasse!

PRESSE/AUSZEICHNUNGEN



Falstaff 2020

3 Sterne – „In einer anspruchsvollen Kollektion imponieren ... die mineralisch durchwirkte Chardonnay »Réserve«, ... Riesling Kehr ... Spätburgunder.“

Gault & Millau 2020

3 Trauben – „Wein ist bei Manz immer Familienangelegenheit“

Riesling Champion 2019

Nach dem Erfolg 2017 – Riesling Champion und dem 3. Platz 2018 holten wir diesen Titel ein weiteres Mal.

Staatsehrenpreis

4 x Großer Staatsehrenpreis, bedeutet 20 x in Folge einen Staatsehrenpreis Einmalig in Rheinhessen

Der Feinschmecker

Finalist Riesling Cup 2019
Der Feinschmecker gibt uns 4 „F“

Vinum 2020

3 Trauben – „Eric Manz ist im Jahrgang 2018 etwas gelungen, was nur wenigen Winzern vergönnt war.“



JAHRGANGSPRÄSENTATION 2020



25. April 2020, 11 bis 18 Uhr

Genießen Sie mit uns die frischen 2019er Weißweine, lassen Sie sich von der mineralischen Struktur und der angenehmen Säure dieses Jahrgangs überraschen.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen zusammen auf diese Erlebnisreise zu gehen.

Die gesamte Familie steht Ihnen an diesem Tag mit Rat und Tat zur Seite.



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

Manz Wein GbR, Lettengasse 6, 55278 Weinolsheim, Telefon 06249-803008 oder -7981, Telefax 06249-803041
Rheinhessen · www.manz-weinolsheim.de · E-Mail: weingut@manz-weinolsheim.de



MANZ

Wir liefern zu folgenden Terminen aus:

Um besser planen zu können, lassen Sie uns Ihre **Bestellungen** bitte bis zum **1. 4. 2020** zukommen. Danke.

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

Jede erste Woche im Monat

Köln – Bergisch Gladbach – Aachen – Leverkusen und Umgebung
27. & 28. 5. 2020

Bremen – Oldenburg – Nienburg – Harz – Hannover und Umgebung
22. – 24. 4. 2020

Hamburg – Ludwigslust – Lüneburg – Güster – Salzhausen – Kreis Pinneberg – Ratzeburg – Lübeck – Ostsee und Umgebung
22. – 24. 4. 2020

Kassel – Bielefeld – Gütersloh – Petershagen – Preußisch Oldendorf – Hannover und Umgebung
16. & 17. 4. 2020

Duisburg – Münster – Lippstadt – Dortmund – Bochum – Niederrhein – Recklinghausen – Marl – Wuppertal – Solingen – Düsseldorf – Mönchengladbach und Umgebung
14. & 15. 5. 2020

Bonn und Umgebung
27. & 28. 5. 2020

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 Touren einteilung durch uns erfolgt.

Bitte drucken Sie sich dieses Formular aus und faxen Sie uns das ausgefüllte Formular zu: **06249-803041**. Vielen Dank, Ihre Familie Manz.

Ich bestelle hiermit laut Ihrer Weinkarte (Sie können sich Ihre Weinkarte auch in elektronischer Form als Acrobat Reader Datei (pdf) bestellen. Senden Sie uns dazu eine eMail – **weingut@manz-weinolsheim.de** – und wir werden Ihnen diese Datei zusenden) zu den mir bekannten Lieferbedingungen:

Bestellung laut Weinkarte

Anzahl der Flaschen	Nummer der Preisliste	Einzelpreis	Anzahl der Flaschen	Nummer der Preisliste	Einzelpreis

Unterschrift

Datum

Rechnungs- und Lieferanschrift

E-Mail-Adresse

Telefon

Falls andere Lieferanschrift

Fordern Sie die aktuelle Weinpreisliste per Mail an: weingut@manz-weinolsheim.de

Menüabend am Freitag, 24. April 2020, 19 Uhr,

im Restaurant Das Nack, Gau-Bischofsheim.

69 €/Pers. inkl. Wein & Wasser.

Anmeldung im Restaurant Das Nack per E-Mail an info@restaurant-nack.de



PREMIUM-SEKT-PAKET

Riesling Brut (Nr. 618)
Pinot Meunier Dosage Zéro (Nr. 645)
Rosé Brut (Nr. 630)

Nur als 12er Paket für 133 € erhältlich (je 4 Fl.).
Das Paket wird Ihnen frachtfrei per DPD zugestellt.

FRÜHLINGSPAKET

Rosé EMotion trocken (Nr. 752) – **NEU**
Rosé trocken Lustspiel (Nr. 751)
Blanc de Noir trocken (Nr. 707)
Grüner Silvaner trocken Alte Reben (Nr. 308)
Sauvignon Blanc trocken Kalkstein (Nr. 177)
Steig-Terrasse Riesling trocken (Nr. 210)

Nur als 12er Paket für 89 € erhältlich (je 2 Fl.).
Das Paket wird Ihnen frachtfrei per DPD zugestellt.

