MANZ

Liebe Freunde des Weins,

neben Temperaturen von über 20 Grad Celsius bis in den September hinein, bescherte uns der sonnige und trockene Spätsommer 2020 hochreife und vor allem gesunde Trauben. Dies spiegelt sich besonders in den perfekt ausgefärbten Rotweintrauben wider, welche schon jetzt auf gehaltvolle und ausdrucksstarke Rotweine hindeuten.

#stayhome – das Motto des Jahres 2020, welches uns leider vorerst auch im neuen Frühjahr weiter begleiten wird. Wir haben die etwas ruhigere Zeit im Januar und Februar jedoch genutzt, um weitere

Weine aus dem neuen Jahrgang 2020 abzufüllen. Wie sich gezeigt hat, sind schon jetzt die Weißweine des neuen Jahrgangs beeindruckend brillant, weshalb wir es kaum erwarten können, diese Begeisterung mit Ihnen zu teilen.

Auf der Baustelle rund um unsere neue Vinothek geht es gleichzeitig in großen Schritten voran. Falls Sie neugierig geworden sind, können Sie den Baufortschritt gerne und jederzeit über Instagram unter @manzwein oder Facebook mitverfolgen.

Mit vinophilen Grüßen **Eric Manz**

NEUE WEINE - UNBEDINGT PROBIEREN





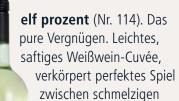
Neu im Sortiment – Riesling trocken MINERALGESTEIN (Nr. 205)

Riesling von unseren besten Böden: Kalkstein, Löss, Tonmergel und Rotschiefer verschmelzen in einem Wein – pures Mineralgestein. Dichter, saftiger

> Weißweincuvée "Love + Respect" **trocken** (Nr. 115). Eine Wein, der an die wichtigsten Dinge im Leben erinnern soll. Mit der Aussage Love + Respect meinen wir Liebe und Respekt untereinander sowie Verständnis und ein freundliches

Miteinander auch in den schwierigsten

Riesling mit herausragender Mineralik, Noten von Weinbergspfirsich und Aprikofrucht, rassig und doch elegant. Ein top Einsteigerwein!



Aromen und rassiger Säure, wunderbare Apriko-Pfirsisch-Note. Der ideale Begleiter für die Terrasse. Auch als Spargelwein!





falstaff



MANZ

elf prozent

Zeiten.

"Hiwwel" heißt auf gut rheinhessisch Hügel und ist ein typischer Begriff aus dem größten deutschen Weinanbaugebiet. Der "Hiwwwel-Gin", der ganz und gar nach Rheinhessen schmeckt, regi-

onal gebrannt und mit heimischen Kräutern versetzt wird. Typisch ist der Wacholder-Touch, dazu verfeinern Zitrusschalen, Koriander, Lavendel, Angelika und Enzian, Majoran und ein Hauch Pfeffer und Ingwer das Aroma und den Geschmack des Gins.

Hiwwel Gin (0,5 l, Nr. 005; 0,1 l, Nr. 001)

Rosé EMotion trocken (Nr. 752).

Endlich wieder da!!! Pinot Meunier und Syrah, lachszart gekeltert, im großen Holzfass vergoren und "Sur Lie" gelagert. Ein Rosé der

Auch als Magnum (1,5 l) und Doppelmagnum (3,0 l) erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Schnell sein lohnt sich!







Extraklasse!

