

MANZ



SCHEUREBE KALKSTEIN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 107



JAHRGANG:	2021
REBSORTEN:	Scheurebe
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalksteinboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank, 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	6,6 g/l
SÄUREGEHALT:	7,3 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren im Duft, am Gaumen pikant und mineralisch, würziger und saftiger Abgang. Wunderbare mineralische Säurestruktur.



4 260111 071771

Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: weingut@manz-weinolsheim.de www.manz-weinolsheim.de