

MANZ



“DER WEIN ZUM FISCH“

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 116

JAHRGANG:	2020
REBSORTEN:	Scheurebe und Silvaner
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Tonmergel
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltahltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:	11,5 % Vol.
RESTZUCKER:	6,7 g/l
SÄUREGEHALT:	5,4 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Ein unkompliziertes, sanftes Weißweincuvée mit Schmelz und Aromen von gelb-grünen Früchten wie Aprikose und Birne – der Perfekte Begleiter zum Fisch!



4 260111 071160

Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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