

MANZ



FASZINATION

BEZEICHUNG:	2018 GRAUBURGUNDER TROCKEN RÉSERVE
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	GRAUBURGUNDER
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	48 Stunden Traubenstandzeit Lagerung in 500er Tonneaux-Fässer (100%) Lagerung auf Sur Lie
WEINBESCHREIBUNG:	Unser Spitzengrauburgunder vom tiefgründigen Kalk, intensive Aromen von gelbem Apfel und reifer Birne, unterstützt von einer feinen Holzwürze, sehr gute mineralische Cremigkeit und Salzigkeit und eine leichte salzige Note mit geschliffener Säure geben dem Wein eine tolle Balance aus Länge und Eleganz
ANALYSE:	13,5% Vol. Alkohol / 5,0 g/l Weinsäure / 2,7 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
ARTIKELNUMMER:	145
INHALT:	0,75 l

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM
WWW.MANZ-WEINOLSHEIM.DE · WEINGUT@MANZ-WEINOLSHEIM.DE

