

MANZ



LEIDENSCHAFT

BEZEICHNUNG:	2018 SAUVIGNON BLANC TROCKEN KALKSTEIN
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	SAUVIGNON BLANC
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	120 Stunden Traubenstandzeit, Ausbau im Edelstahltank
WEINBESCHREIBUNG:	Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden. Diese prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer wunderbaren Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder. Mineralisches Spiel am Gaumen
ANALYSE:	12% Vol. Alkohol / 6,3 g/l Weinsäure / 5,9 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
ARTIKELNUMMER:	177
INHALT:	0,75 l

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

WWW.MANZ-WEINOLSHEIM.DE · WEINGUT@MANZ-WEINOLSHEIM.DE

