

MANZ



Sauvignon Blanc

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION



Art.-Nr: 177

JAHRGANG:	2021
REBSORTEN:	Sauvignon Blanc
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	120 Std. Traubenstandzeit Ausbau im Edelstahltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	6,4 g/l
SÄUREGEHALT:	7,3 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden. Diese prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer wunderbaren Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder. Mineralisches Spiel am Gaumen.



Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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