

MANZ



Handwerk

BEZEICHNUNG:	2019 CHARDONNAY TROCKEN KALKSTEIN
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CHARDONNAY
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank (20%), 500er Tonneaux-Fässer (80%), 24 Stunden Traubenstandzeit
WEINBESCHREIBUNG:	Duft von gelben Früchten, wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezentem Holz, dichte, feinste, mineralische Salzigkeit mit viel Struktur und Tiefe sowie einer balancierenden Säure, die ihm wunderbaren Schmelz verleihen, enormes Potenzial, extraktreich
ANALYSE:	13,5 % Vol. Alkohol / 5,3 g/l Weinsäure 3,9 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
ARTIKELNUMMER:	320
INHALT: 0,75 l	

MANZ WEIN — LETTENGASSE 6 — 55278 WEINOLSHEIM
www.manz-weinolsheim.de — weingut@manz-weinolsheim.de

