

MANZ



CHARDONNAY KALKSTEIN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 320



JAHRGANG:	2020
REBSORTEN:	Grauburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank (20%), 500er Tonneaux-Fässer (80%), 24 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGROSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13 % Vol.
RESTZUCKER:	4,0 g/l
SÄUREGEHALT:	5,9 g/l

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.



Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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