

MANZ



GAUBURGUNDER ALTE REBEN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 322

JAHRGANG:	2020
REBSORTEN:	Grauburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank (60%), 500er Tonneaux-Fässer (40%), 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13 % Vol.
RESTZUCKER:	3,9 g/l
SÄUREGEHALT:	5,5 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Aus drei Spitzenlagen selektioniert, aus alten Reben von Kalksteinböden, konzentriert, enormer Nachhall, ein Hauch Exotik, in der Nase reife Birne und Mirabelle, zählt lt. „Gault Millau“ zu den „Kultweinen in Rheinhessen“!



Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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