

MANZ



HANDWERK

BEZEICHNUNG:	2018 CUVÉE ROSÉ
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	PORTUGIESER, DORNFELDER
GESCHMACKSRICHTUNG:	FRUCHTIG
BODEN:	Tonmergel
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahl
WEINBESCHREIBUNG:	frisch, fruchtiger Terrassenwein, im Aroma Erdbeere und Himbeere mit einer feinen Süße abgestimmt, gleicher Wein wie Nr. 701 in der Literflasche
ANALYSE:	10,5% Vol. Alkohol / 5,6 g/l Weinsäure / 21,3 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
ARTIKELNUMMER:	701
INHALT:	0,75 l

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

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

