

MANZ



Handwerk

BEZEICHNUNG:	2017 BLACK HOLE TROCKEN
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	DORNFELDER, MERLOT
GESCHMACKSRICHTUNG:	trocken
BODEN:	Tonmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im großen Holzfass
WEINBESCHREIBUNG:	Eine Cuvée aus Dornfelder & Merlot. Wie der Name schon sagt Black! Gewachsen auf sehr kalkhaltigen Böden, im Aroma Herzkirsche und Waldbeere pur, geprägt von einer feinen Tannin Struktur und angenehmer Säure – ein unkomplizierter Wein, der zu jedem Anlass passt.
ANALYSE:	13 % Vol. Alkohol / 4,9 g/l Weinsäure 5,2 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	730
INHALT:	0,75 l

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

