

MANZ



Handwerk

BEZEICHNUNG:	2018 GÄNSEHAUT PUR
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CABERNET SAUVIGNON, SCHWARZRIESLING, PINOT NOIR
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Tonmergel
VINIFIKATION:	Ausbau im Holzfass
WEINBESCHREIBUNG:	Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille – ein Wein, perfekt zu Wild, Gans und zur kalten Jahreszeit.
ANALYSE:	13 % Vol. Alkohol / 5,5 g/l Weinsäure 5,1 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

