

MANZ



FASZINATION

BEZEICHNUNG:	2014 CUVÉE M TROCKEN
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CABERNET DORSA, SPÄTBURGUNDER, FRÜHBURGUNDER
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden
VINIFIKATION:	6 Wochen Maischegärung Ausbau im Barrique
WEINBESCHREIBUNG:	unser Top Cuvée, bestehend aus Cabernet Dorsa, Spät- und Frühburgunder – sehr dicht, kraftvoll, reif, 24 Monate im Barrique gereift – im Aroma reife Waldbeeren mit wunderbarer reifer und fester Tanninstruktur ausgestattet
ANALYSE:	13,5 % Vol. Alkohol / 5,5 g/l Weinsäure / 0,3 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	777
INHALT:	0,75 l
AUSZEICHNUNGEN:	Gold awc-vienna Goldener Preis der DLG Finale Deutscher Rotweinpreis Goldene Kammerpreismünze

MANZ WEIN · LETTENGASSE 6, 55278 WEINOLSHEIM

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

