

MANZ



FASZINATION

BEZEICHUNG:	2015 CUVÉE M TROCKEN
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CABERNET DORSA, SPÄTBURGUNDER, CABERNET SAUVIGNON
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 / 5,1 g/l Weinsäure / 0,9 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	777
INHALT:	0,75 l
AUSZEICHNUNGEN:	Goldener Preis der DLG Goldene Kammerpreismünze

MANZ WEIN · MÜHLWEG 18 · 55278 WEINOLSHEIM
www.manz-weinolsheim.de · weingut@manz-weinolsheim.de

