

# MANZ



## CUVÉE <M>

HANDWERK  
LEIDENSCHAFT  
FASZINATION

Art.-Nr: 777

|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| JAHRGANG:           | 2016                                                 |
| REBSORTEN:          | Cabernet Dorsa, Spätburgunder,<br>Cabernet Sauvignon |
| ANBAUREGION:        | Rheinhessen                                          |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken                                              |
| BODEN:              | Kalkmergel                                           |
| VINIFIKATION:       | 6 Wochen Maischegärung, Ausbau im<br>Barriquefass    |
| FLASCHENGRÖSSE:     | 0,75 l                                               |
| TRINKTEMPERATUR:    | 16-18 °C                                             |
| ALKOHOLGEHALT:      | 13,5 % Vol.                                          |
| RESTZUCKER:         | 0,5 g/l                                              |
| SÄUREGEHALT:        | 5,2 g/l                                              |

### WEINBESCHREIBUNG

Unser Top Cuvée, bestehend aus Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder – sehr dicht, kraftvoll, reif, 24 Monate im Barrique gereift – im Aroma reife Waldbeeren mit wunderbarer reifer und fester Tanninstruktur ausgestattet.



4 260111 077773

Manz Mühlweg 8 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: [weingut@manz-weinolsheim.de](mailto:weingut@manz-weinolsheim.de) [www.manz-weinolsheim.de](http://www.manz-weinolsheim.de)