

MANZ



GAUBURGUNDER ALTE REBEN

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 322



JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Grauburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	Ausbau im Edeltank (60%), 500er Tonneaux-Fässer (40%), 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13 % Vol.
RESTZUCKER:	3,5 g/l
SÄUREGEHALT:	5,5 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Aus drei Spitzenlagen selektioniert, aus alten Reben von Kalksteinböden, konzentriert, enormer Nachhall, ein Hauch Exotik, in der Nase reife Birne und Mirabelle, zählt lt. „Gault Millau“ zu den „Kultweinen in Rheinhessen“!



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim
TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

Weingut E-Mail: weingut@manz-weinolsheim.de www.manz-weinolsheim.de