

# MANZ



## FASZINATION

BEZEICHUNG:	2016 CUVÉE M TROCKEN RESERVE
HERKUNFT:	RHEINHESSEN
REBSORTE:	CABERNET SAUVIGNON, CABERNET MITOS
GESCHMACKSRICHTUNG:	TROCKEN
BODEN:	Kalkmergelboden
VINIFIKATION:	6 Wochen Maischegärung und 24 Monate im Barrique
WEINBESCHREIBUNG:	Cuvée M Réserve beschreibt die Kraft, die ein deutscher Rotwein nur haben kann. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Mito. Volle Reife, schwarze Früchte, konzentriert zu einem Kraftpaket seinesgleichen. Mineralische Konzentration vom Allerfeinsten. Feste Tanninstrukturen machen diesen Wein zum Manz-Kultstück.
ANALYSE:	13,5% Vol. Alkohol / 5,1 g/l Weinsäure / 4,0 g/l Restzucker
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ARTIKELNUMMER:	788
INHALT:	0,75 l

MANZ WEIN · MÜHLWEG 18 · 55278 WEINOLSHEIM  
www.manz-weinolsheim.de · [weingut@manz-weinolsheim.de](mailto:weingut@manz-weinolsheim.de)

