

MANZ



RIESLING HIPPING

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 325



| | |
|---------------------|---|
| JAHRGANG: | 2023 |
| REBSORTEN: | Riesling |
| ANBAUREGION: | Rheinhessen |
| LAGE: | Niersteiner Hipping |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken |
| BODEN: | Rotschiefer, 280 Mio. Jahre alt |
| VINIFIKATION: | Ausbau im Edeltank, 24 Std. Maischestandzeit |
| FLASCHENGRÖSSE: | 0,75 l |
| TRINKTEMPERATUR: | 8-10 °C |
| ALKOHOLGEHALT: | 12,5 % Vol. |
| RESTZUCKER: | 6,9 g/l |
| SÄUREGEHALT: | 7,1 g/l |

WEINBESCHREIBUNG

Vom Rotschiefer, aus einer der besten Lagen in Deutschland. Weinbergpfirsich, gepaart mit Grapefruit, auf der Zunge feinste Mineralik, viel Entwicklungspotenzial, gute Länge und Dichte.



Weingut Manz Mühlweg 18 55278 Weinolsheim

TELEFON: 06249 - 803008 FAX: 06249 - 803041

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