

MANZ



GRAUBURGUNDER RÉSERVE

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 145



JAHRGANG:	2022
REBSORTEN:	Grauburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil
VINIFIKATION:	500er Tonneaux-Fässer, Lagerung Sur Lie, 48 Std. Maischestandzeit
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ALKOHOLGEHALT:	13 % Vol.
RESTZUCKER:	2,2 g/l
SÄUREGEHALT:	5,3 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Unser Spitzengrauburgunder vom tiefgründigen Kalk, intensive Aromen von gelbem Apfel und reifer Birne, unterstützt von einer feinen Holzwürze, sehr gute mineralische Cremigkeit und Salzigkeit und eine leichte salzige Note mit geschliffener Säure geben dem Wein eine tolle Balance aus Länge und Eleganz.



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

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