

MANZ



CHARDONNAY RÉSERVE

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 199



| | |
|---------------------|---|
| JAHRGANG: | 2023 |
| REBSORTEN: | Chardonnay |
| ANBAUREGION: | Rheinhessen |
| GESCHMACKSRICHTUNG: | Trocken |
| BODEN: | Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil |
| VINIFIKATION: | 500er Tonneaux- und Barrique-Fässern, Lagerung Sur Lie, 48 Std. Maischestandzeit |
| FLASCHENGRÖSSE: | 0,75 l |
| TRINKTEMPERATUR: | 8-10 °C |
| ALKOHOLGEHALT: | 13,5 % Vol. |
| RESTZUCKER: | 2,2 g/l |
| SÄUREGEHALT: | 5,4 g/l |

WEINBESCHREIBUNG

Feine Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, etwas rauchig, opulent und reif mit spürbarer salziger Mineralität und wunderbarer eingebundener Säure, cremig im Abgang.



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

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