



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Riesling Mineralgestein QbA

Manz

Expertise:

Zitronengelb. In der Nase Noten von Weinbergspfirsich und Aprikose mit einer mineralischen Frische. Am Gaumen rassig und sehr elegant.

Geschichte:

Mineralgestein Riesling vom Weingut Manz

Der Name ist Programm. Was sich dahinter verbirgt ist eigentlich ganz einfach.

Die Familie Manz aus Weinolsheim in *Rheinhessen* hat es sich zur Aufgabe gemacht, einen Riesling aus vier unterschiedlichen Lagen mit jeweils unterschiedlichen Bodengegebenheiten herzustellen. Neben Tonmergel, Kalkstein und Rotem Schiefer bildet auch Löss eine Basis für die Rebstöcke.

Und genau diese unterschiedlichen Arten von Böden spiegeln sich in der Aromatik des Weines wider.

Schnörkellos, präzise und mineralisch kommt der **Mineralgestein Riesling** um die Ecke und braucht sich in den Einsteigerrieslingen aus dem Hause Manz keineswegs zu verstecken.

Wenn es mal etwas kühler von der Aromatik her sein darf und dennoch etwas Besonderes, dann solltest Du dir diesen Riesling nicht entgehen lassen.

Artikelnummer:	198533
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	2022
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	12 %
Restzucker:	7,4 g/L
Säuregehalt:	7,9 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Speisenkombination

Fischgerichte, gegrillte Garnele mit Risotto aus getrockneten Tomaten und Staudensellerie

