Produktpass

Spätburgunder Blanc de Noir
Manz

Expertise:

Hellweiß gekeltert. In der Nase feinste Aromen von Nüssen und einem Hauch Granatapfel. Am Gaumen eine belebende und pfiffige Mineralität.

Geschichte:

Das **Weingut Manz** liegt in Weinolsheim, einem kleinen Ort im Hügelland Rheinhessens. Die 20 ha Weinberge werden mittlerweile in der **8. Generation der Familie Manz** bewirtschaftet.
Die Spitzenlagen heißen u.a. *Weinolsheimer Kehr*, *Oppenheimer Herrenberg*, *Oppenheimer Sackträger* und *Niersteiner Hipping*. Aus diesen Lagen werden jedes Jahr frische Trauben selektiv gelesen und sehr schonend verarbeitet.
Die **Weissweine** werden kühl im Edelstahltank ausgebaut, während die **Rotweine** über die Maische vergoren und im Holzfass, bzw. Barrique ausgebaut werden.

Artikelnummer:	097233
Rebsorten:	Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2022
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	4,4 g/L
Säuregehalt:	5.7 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 6-8 Grad

<u>Speisenkombination</u>

Fisch und Pastagerichte