

MANZ



SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR

HANDWERK
LEIDENSCHAFT
FASZINATION

Art.-Nr: 707

JAHRGANG:	2021
REBSORTEN:	Spätburgunder
ANBAUREGION:	Rheinhessen
GESCHMACKSRICHTUNG:	Trocken
BODEN:	Kalkmergelboden
VINIFIKATION:	Ausbau im Edelstahltank
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:	12,5 % Vol.
RESTZUCKER:	5,3 g/l
SÄUREGEHALT:	5,8 g/l

WEINBESCHREIBUNG

ganz weiß gekeltert, feinste Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel,
belebende und piffige Säure

