



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Scheurebe Kalkstein

Manz

Expertise:

Strohgelb. In der Nase Aromen von intensiven Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen pikant und mineralisch mit würzigem und saftigem Abgang.

Geschichte:

Das **Weingut Manz** liegt in Weinolsheim, einem kleinen Ort im Hügelland **Rheinhessens**. Die **25 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, reife Trauben selektiv gelesen und sehr schonend verarbeitet. So auch die **Scheurebe**, die bei Winzer **Eric Manz** zu den Klassikern des Hauses gehört. Trocken ausgebaut, mit leichten Stachelbeeraromen und dem Duft von Johannisbeere zeigt dieser Wein aber auch seine mineralische Herkunft, nämlich den Kalkstein.

Am Gaumen klar, mit zartem Schmelz und einer feingliedrigen Säure ist die **Manz Scheurebe Kalkstein** ein wahnsinnig guter Wein, der sich hervorragend als Essensbegleiter zum Beispiel zur **Gemüse-Quiche** macht.

Artikelnummer:	183333
Rebsorten:	Scheurebe,
Jahrgang:	2022
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	5.8 g/L
Säuregehalt:	6.7 g/L
Ausbau:	Edelstahltank, 48 Stunden Maischestandzeit
Trinktemperatur:	6-8 Grad



Speisenkombination