Produktpass

Chardonnay & Weissburgunder
Manz

Expertise:

Intensives Gelb. In der Nase feinfruchtige Noten von reifen Birnen, gelbem Steinobst und Vanille. Am Gaumen sehr dicht und komplex mit unverwechselbarer Cremigkeit.

Geschichte:

Die Kombination aus **Chardonnay** und Holzfass passt unfassbar gut zusammen, wie man an den großen Weinen aus dem Burgund sehen kann. Dass aber auch deutsche Winzer das können, ist mittlerweile auch bekannt.
Eric **Manz** vom gleichnamigen Weingut aus **Rheinhessen**versteht sich perfekt darauf, den Holzeinsatz bei dieser Cuvée so optimal einzusetzen, dass Vanille und Eiche im Aroma fein eingebunden sind und der Wein eine feine **Cremigkeit** am Gaumen bekommt.
Der Weissburgunder bringt hier noch einen Frische-Kick, der das Gesamtwerk perfekt einstellt. So finden sich feinfruchtige Noten in der Nase, nach Birnen und Steinobst, mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen überzeugt er mit Komplexität und einer tollen Cremigkeit.

Artikelnummer:	170933
Rebsorten:	Chardonnay, Weißburgunder,
Jahrgang:	2022
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	5.4 g/L
Säuregehalt:	5.8 g/L
Ausbau:	Stahltank & 10% Barrique

Trinktemperatur: 6-8 Grad

<u>Speisenkombination</u>