



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Grauburgunder

Manz

Expertise:

Klares Goldgelb. In der Nase Noten von zartem Pfirsich und weißer Birne. Am Gaumen eine gut eingebundene Säure, sehr weich und filigran. Ein Wein mit feiner Mineralik.

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.

Der Manz Grauburgunder überzeugt mit zarten Noten von reifen Pfirsichen und weißer Birne in der Nase. Am Gaumen zeigt er eine gut eingebundene Säure, ist sehr weich und filigran. **Ein trockener Weißwein mit feiner Mineralik.**

Artikelnummer:	170833
Rebsorten:	Grauburgunder,
Jahrgang:	2022
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	5.6 g/L
Säuregehalt:	5.7 g/L
Ausbau:	Edelstahltank, 24 Stunden Maischestandzeit
Trinktemperatur:	6-8 Grad



Speisenkombination