Produktpass



Weissburgunder Manz

Expertise:

Zartes Goldgelb. In der Nase Aromen von weißen Blüten, Pfirsich und Birne. Am Gaumen elegant und feingliedrig mit einerm wunderbar cremigem Abgang.

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 dabei kühl im Edelstahltank ausgebaut. So auch dieser Weißburgunder aus dem Hause Manz.

Dieser Wein zeigt sich elegant und feingliedrig mit hellen Noten weißer Blüten in der Nase. Am Gaumen überzeugt er mit Aromen von Pfirsich und Birne, gepaart mit einem cremigen Schmelz im Abgang. Die leichte Restsüße gibt ihm dabei etwas ganz Besonderes. Der Manz Weißburgunder feinherb ist dicht und mineralisch, mit viel sortentypischem Aroma. Dazu eine satte Frucht am Gaumen und feine, eher mineralische Restsüße.

Artikelnummer: 191533

Rebsorten: Weißburgunder,

Jahrgang: 2022

Qualität: Deutscher Qualitätswein

Geschmack: feinherb

Region: Rheinhessen

Alkohol: 12,00 % Restzucker: 18.5 g/L

Säuregehalt: 6.2 g/L

Ausbau: Edelstahltank, 24 Stunden

Maischestandzeit

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Speisenkombination

Thaicurry, gebratenes Hähnchenbrustfilet

