



Weingut Manz



Deutschland

Rheinessen



Grauburgunder trocken 2024 Weingut Manz

Weingut

Handwerk - Leidenschaft - Faszination das sei, was die Familie Manz antreibt. Handwerk wird hier von den Vorfahren schon seit 1725 betrieben, die Leidenschaft heißt Weinmachen und Weinmachen ist Faszination. In Weinolsheim und den umliegenden Orten bewirtschaften sie 25 Hektar Weinberge. Der Anspruch ist höchste Qualität und Eigenständigkeit: Weine, die ganz und gar nach Manz schmecken.

Ausgebaut werden die Weine, die durch unterschiedliche Lagen mit ihren Böden, die von Lehm und Löss über stark kalkhaltig bis hin zur roten Erde des Hipping reichen, jeweils eine charakteristische Typizität aufweisen können, im Stahl und den vielen Barriques, denen man im Keller Eric Manz' begegnet.

Gemein ist dabei allen Weinen aus der Kollektion, dass sie die Zeit bekommen, die sie jeweils benötigen. Hektik im Keller gebe es nur beim Füllen der Flaschen, denn "gesunde Trauben brauchen im Keller nur Zeit und Ruhe".

Tipp

Eric Manz erzeugt Charakterweine mit Typizität und schöner Stilistik. Die Trauben für diesen Grauburgunder stammen von kalk- und lösshaltigen Parzellen rund um Weinolsheim. Dank der Böden erhält er einen ausdrucksstarken mineralisch geprägten und kräftigen Charakter. Hierzu paaren sich ausdrucksstarke Fruchtaromen.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	317 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate:	1,5 g
davon Zucker	0,5 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	4.50 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinessen
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grauburgunder

Vinifizierung

24 Stunden Maischestandzeit, dann sanftes Abpressen und Ausbau im Edelstahltank

Sensorik

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralischen Nachhall

Passt gut zu

leichten Vorspeisen, Risotto, Fisch & Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Kaninchen oder jungem Käse

Lagerfähig

3 Jahre