



Weissburgunder trocken

Löss, Weingut Manz

Manz' Visitenkarte beim weißen Burgunder

Beschreibung:

Der Einstieg in die Weißburgunder-Welt von Manz. Gewachsen auf Lössböden, vor dem Pressen 24 Stunden Maischestandzeit, im Anschluss an die schonende Pressung folgt dann der Ausbau im Edelstahltank. Ein Weißburgunder mit gelbfruchtiger Aromatik, der eine angenehme Komplexität zeigt und dank der Maischestandzeit einen angenehmen Grip besitzt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb, im Duft und Geschmack mit fruchtigen Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne, auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem Körper und langem Nachhall. Idealtyp eines Weißburgunders für jede Gelegenheit.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Manz

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1246224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Löss
Weingut Manz

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.