



Grauburgunder trocken

Rheinhessen, Weingut Manz

Ein Grauburgunder für wirklich fast alle Gelegenheiten

Beschreibung:

Der Einstieg in die Grauburgunder-Welt von Manz. Gewachsen auf Tonmergel, vor dem Pressen 24 Stunden Maischestandzeit, im Anschluss an die schonende Pressung folgt dann der Ausbau im Edelstahltank. Wer Wein sucht, der nicht säurebetont ist und dennoch viel Spannung zeigt, ist hier richtig.

Aromenprofil:

Kraftvolles Gelb, im Bouquet Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, dazu wilde Kräuter. Am Gaumen wundervoll cremig und elegant mit feinmineralischem Nachhall und guter Länge im Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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% Grauburgunder

Artikelnummer: 1246125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

Rheinhessen
Weingut Manz

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