



Riesling Kabinett trocken 2018

Fruchtig mit Aprikose und Mirabelle,
cremig mit gut eingebundener Säure,
harmonisch

Winzer: Manz

Region: Rheinhessen

Rebsorte: 100% Riesling

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pasta mit Pfifferlingen und
Aprikosen, Forelle und Hähnchenspießen Saté

0.75 l – Bestellnummer n134218

Vinum: Riesling Champion 2017

Manz Rheinhessen

Die ehemals gemischte Landwirtschaft der Familie Manz besteht schon seit 1725. Seit der umtriebige Sohn Eric nach den Lehrjahren, unter anderem bei Klaus Keller, in den Betrieb eintrat, stieg er in die erste Liga der rheinhessischen Weingüter auf. In Weinolsheim und den umliegenden Orten bewirtschaftet die Familie 25 Hektar.

Hier entsteht eine Vielzahl sehr eigenständiger Weine, geprägt von den unterschiedlichen Böden wie Kalkstein, Löss, Tonmergel und Rotliegendem. Vor allem mit seinen im Holzfass gereiften Rotweinen zeigt Eric das ganze Potential seiner Lagen und seine große Leidenschaft.