



MANTLER



Sonnberg Barrique 2015 0,75l, 1,5l, 3l, 6l, 9l

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, Dörzwetschken, Orangenzesten am Gaumen sowie ein dezenter Kirschgeschmack im Abgang ergeben eine harmonische Cuvée.

Serviervorschlag:

Ist ein ausgezeichneter Begleiter für Rind- und Wildspeisen.

Sorten	40 % ZW, 40 % ME 20 % CS
Boden	Löss-Lehmboden
Alter der Rebstöcke	25 - 30 Jahre
Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,2 g
Zucker	2,2 g
lagerfähig	mind. bis 2035
Serviertemperatur	18 - 20° C
Ausbau	Kleines Eichenfass

WEINGUT MANTLER

Hauptstraße 21 | 3711 Großmeisdorf | office@weinbau-mantler.at | www.weinbau-mantler.at
Leopold Mantler: 0664 / 33 61 387 | Sylvia Hauser: 0644 / 28 23 628