

MENZINGA NR.1 – DER KLASSIKER



- Charakterstarker Wein – Der Klassiker aus Bayern
 - Zugänglich im feinherben Stil – Qualitätswein mit gutes Preis-Genuss-Verhältnis
-

Geschmack & Stil

- Aromatisch, florale Noten, helle Früchte und Zitrusanklänge – typisch für die Rebsorte Bacchus
 - Feinherb: Leichte Fruchtsüße spürbar, aber nicht süßlich
 - Frischer, leichter bis mittelkräftiger Stil
 - Ausbauart: 100% Edeltank ohne Holzeinsatz
 - Reifepotenzial: mittelfristig 2-3 Jahre
-

Essensempfehlung

- Leichte Gerichte: Fisch, Geflügel, frische Salate
 - Gemüsegerichte in mildem Stil, milder Käse
 - Auch als Aperitif oder bei kleinen Vorspeisen geeignet
-

Serviertemperatur

- 8–10 °C (bei wärmeren Bedingungen am oberen Ende des Bereichs)
-

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: enthält Weinsäure (L+) und/oder Citronensäure; Stabilisator: enthält Kaliumphosphat und/oder Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertdeklaration JE 100 ML

| | |
|---------------|------------------|
| Brennwert | 296 kJ / 71 kcal |
| Kohlenhydrate | 1,7g |
| davon Zucker | 1,3 g |

enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Alkohol, Restzucker, Säure

11,5% vol; Restzucker 12,5 g/l; Gesamtsäure 6,2 g/l

MENZINGA NR.1 – IM DETAIL

Rebsorte: Bacchus (Kreuzung aus Silvaner × Riesling und Müller-Thurgau)

Herkunft: Franken

Farbe:

Helles, klares Gelb mit grünlichen Reflexen – jugendlich und frisch im Erscheinungsbild.

Bukett:

Ausgeprägt aromatisch mit intensiven Fruchtnoten von Muskat, Holunderblüte, reifer Birne und exotischen Nuancen wie Litschi und Grapefruit. Begleitet von einem feinen Kräuterton, der an frische Minze oder Zitronenmelisse erinnert.

Geschmack:

Am Gaumen zeigt sich unser Menzinga Nr.1 lebendig und harmonisch – eine fein eingebundene Säure trägt die fruchtige Aromatik. Der feinherbe Bacchus wirkt mittelmäßig, mit angenehmem Trinkfluss und einer dezenten Restsüße, die die Aromatik betont.

Abgang:

Frisch, fruchtbetont und mittellang, mit anhaltenden Noten von Muskat und Zitrus.

Charakter:

Der Menzinga Nr.1 vereint bayerische Bodenständigkeit mit aromatischer Ausdruckskraft. Er ist zugänglich, charmant und vielseitig – ideal als Aperitif oder zu leichten Speisen wie Salaten, Geflügel, mildem Käse oder asiatisch gewürzten Gerichten.

Der Klassiker – Menzinga Nr. 1 – aromatisch, bayrisch modern & voller Sonnenglanz

Ein Wein, der schon im Glas lächelt. Sein helles Strohgelb schimmert wie Spätnachmittagssonne auf Rebenblättern. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Spiel aus Holunderblüte, Muskat und reifer Birne – leicht exotisch, doch ganz der Heimat verpflichtet.

Am Gaumen wirkt der Menzinga Nr.1 lebendig und charmant. Eine feine, belebende Säure trägt die duftige Frucht, während eine zarte Restsüße ihm eine schmeichelnde, fast tänzelnde Art verleiht. Er zeigt, dass Leichtigkeit keine Oberflächlichkeit ist, sondern pure Lebensfreude mit Tiefe.

Im Nachhall bleibt er klar und duftend, mit einem Hauch von Blütenhonig und Zitrus. Ein Wein, der den Moment heller macht – unkompliziert, ehrlich und doch von leiser Poesie.