



# frizzante

EXTRA SECO



EXTRA SECO



8-10° CELSIUS



1 JAHR

## BESCHREIBUNG

Ganztraubenpressung aus der Pinot Noir und St.Laurent Traube. Der Frizzante Rosé besticht am Gaumen durch sein angenehmes Säurespiel, gepaart mit viel Frucht. Zarte Waldbeeren im Duft. Ein Obstkorb voller Beeren vollendet diesen Geschmack. Eleganter; frischer Frizzante, im Abgang delikats und fein. Mit seinem feinen Fruchtaroma und prickelnder Frische bereitet er ein unbeschwertes Trinkvergnügen.

**Rebsorten:** Pinot Noir und St.Laurent

## REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>6,5 g/l</b>
Alkohol	<b>12,0 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>extra seco, 14,0 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif, zu Salaten, leichten Fischgerichten, mediterraner Küche oder einfach zum Genießen!

# LA

WWW.AUMANN.AT

WEINGUT LEO AUMANN  
OBERWALTERSDORFERSTRASSE 105  
A-2512 TRIBUSWINKEL

TEL. +43 (0) 2252 / 80 502  
FAX. +43 (0) 2252 / 80 502-50  
MAIL. OFFICE@AUMANN.AT

**EAN 0,75l Flasche** 9120040387563  
**EAN 6er- Karton 0,75l** 9120040387570

