



# Rosé

2022



TROCKEN



10° CELSIUS



2 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Zartes Lachsrosa, in der Nase frisch, blumig und duftig nach Kirsche und Weichsel. Leicht und frisch am Gaumen mit gut eingebundener Säure, trinkfreudig, erfrischend mit angenehmen Trinkfluss.

Ganztraubenpressung aus den Sorten Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Pinot Noir - klassisch im Stahltank ausgebaut.

## Rebsorten

St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

## REGION / LAGE

Thermenregion, Schotter, lehmiger Sand

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>5,1 g/l</b>
Alkohol	<b>12 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 4,8 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif - perfekt für warme Tage auf der Terrasse!

**Tipp: eiskalt servieren**

# 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** 9120040382612  
**EAN 6er- Karton 0,75l** 9120040382629/ 19 x 5Ktn/ Palette

