



bernstein

2015



TROCKEN



12° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Der erste Wein aus der Serie „Aumann Experience“. Ein außergewöhnlicher Wein in limitierter Abfüllung – nur 1500 Flaschen sind verfügbar!

Sauvignon blanc + Chardonnay – Kaltmazeration für 10 Tage bei 5 °C, danach auf der Maische vergoren -> ergeben 30 Tage Maischekontakt. Die Lagerung erfolgte 2 Jahre lang in neuen 500l Barriquefässern.

Der Wein ist gekennzeichnet durch komplexe, vielschichtige Aromen: schalig, reife gelbe Früchte, Orangenzesten, offen, perfekte Harmonie und Vielfalt.

Am Gaumen ist der Gerbstoff in perfekter Harmonie mit dem wuchtigen, dichten Körper. Enorme Vielfalt und extrem langer Abgang und große Trinkfreude stechen hervor.

Außergewöhnlich, naturverbunden, ungezwungen, frei – ein großer Wein – braucht auch große Gläser!

REGION / LAGE

Thermenregion, sandige Lehmböden

ANALYSEWERTE

Säure	5,0 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 1,0 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

zu deftigen Speisen oder intensivem Käse, Solo zu genießen und zum Philosophieren

EAN 0,75l Flasche
EAN 6er Karton

9120040386443
9120040386450 /19 x 5 Ktn./Palette

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

