



chardonnay

2018



TROCKEN



10° C



5 JAHRE

BESCHREIBUNG

In der Nase zeigt der Chardonnay reife Früchte und gelbe Birne. Am Gaumen wirkt er sehr kompakt und vollmundig mit Aromen von Kernobst, Quitte und Zitrus. Mit einem extraktreichen Körper präsentiert der Wein stilistische Ausgewogenheit. Kühle Vergärung und Ausbau auf der Hefe ergeben sehr vielschichtige Aromen. Harmonische frische Fruchtsüße, Anklänge von Mandarinen und Äpfeln, saftig und mineralisch. Ein eleganter Burgunder und hervorragender Speisebegleiter.

REGION / LAGE

Thermenregion, lehmiger Sand mit kalkreichem Untergrund

ANALYSEWERTE

Säure	5,0 g/l
Alkohol	13,5 Vol.-%
Restzucker	trocken 2,0 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Zu Nudelgerichten, Fischgerichten, Geflügel, Kalbfleisch.

EAN 0,75l Flasche	9120040388690
EAN 6er Karton 0,75l	9120040388706
EAN 1,5l Flasche	9120040388713
EAN 6er Karton 1,5l	9120040388720

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. WEINGUT@AUMANN.AT

