



# chardonnay reserve

BADEN BEI WIEN | 2017



TROCKEN



12° CELSIUS



7-10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Alte Rebstöcke sind der Grundstein für diesen mächtigen Wein.

Äußerst geringer Ertrag, späte Ernte und 100 % gesunde Trauben prägen seine Struktur. Die Reifung vollzog sich 10 Monate lang in neuen 500l Fässern aus französischer Eiche. Kräftiges gelbgrün, in der Nase feine Röstaromen unterlegt. Am Gaumen explosiv, feuriger Körper, sehr kraftvoll, stoffig mit einem festen Rückgrat. Schöne Länge und gutes Entwicklungspotential.

## REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, lehmiger Sand

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,5 g/l</b>
Alkohol	<b>14,0 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 1,6 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Burgundische Finesse! Zu Pasteten und kalten Vorspeisen, Geflügel, hellem Fleisch, Fisch in kräftigen Saucen, Meeresfrüchten, kräftigen Pastagerichten, würzigem Käse.

# 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

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040388553
<b>EAN 6er Karton 0,75l</b>	9120040388560 /19 x 5 Ktn./Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040388577
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040388584

