

chardonnay reserve

BADEN BEI WIEN | 2017



TROCKEN



12° CELSIUS



7-10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Alte Rebstöcke am Badener Berg 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, Badener Berg, lehmiger Sand

ANALYSEWERTE

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

SERVIERVORSCHLAG

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



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

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

