



chardonnay reserve

BADEN BEI WIEN | 2020



TROCKEN



12° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Leuchtendes Goldgelb, in der Nase Zitrusfrüchte – Zitronen, Orangen, Grapefruit. Kombiniert mit feinen Röstaromen, leichten Vanillenoten und Bisquit. Straff und elegant am Gaumen. Die faszinierende Mineralik zeichnet diesen Chardonnay aus. Fülliger, dichter und strukturierter Körper, langer harmonischer Abgang.

Chardonnaytrauben von alten Rebstöcken mit geringem Ertrag. Die Reifung vollzog sich 10 Monate lang in neuen 500 l Barriquefässern. Er ist noch sehr jugendlich und zeichnet sich durch besonders gute Lagerfähigkeit aus.

REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, lehmiger Sand

ANALYSEWERTE

Säure	4,5 g/l
Alkohol	14 Vol. %
Restzucker	trocken, 2 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Zu Geflügel, hellem Fleisch, Fisch in kräftigen Saucen, Meeresfrüchte, 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

EAN 0,75l Flasche	9120040387228
EAN 6er Karton 0,75l	9120040387235 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040387242
EAN 6er Karton 1,5l	9120040387259

