



# chardonnay reserve

BADEN BEI WIEN | 2021



TROCKEN



12° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Sattes Goldgelb, schon in der Nase geschmeidig nach Vanille und Brioche. Nach Orangenzesten und leichten Röstaromen.

Am Gaumen durchaus intensiv, elegant, weich mit einladender Frucht. Vanilletöne, leichte Röstaromen, reife Orangen, leichte tropische Anklänge, harmonieren mit der eleganten Mineralik.

Fülliger, dichter Körper mit langem, harmonischem Abgang.

Für 12 Monate in großen Holzfässern ausgebauter Chardonnay, mit perfekter Harmonie von Röst- und Fruchtaromen. Besonders zugänglich und geschmeidig. Verlangt nach mehr.

TIPP: hohes Lagerpotential

Dekantieren lohnt sich!

## REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, lehmiger Sand

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>5,5 g/l</b>
Alkohol	<b>13,5 Vol. %</b>
Restzucker	<b>trocken, 1 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## 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

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040382391
<b>EAN 6er Karton 0,75l</b>	9120040382407 /19 x 5 Ktn./Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040382414
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040382421

