



harterberg

CS-M-ZW

BADEN BEI WIEN | 2019



TROCKEN



18° CELSIUS



10-15 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

24 Monate in 100% neuen Fässern aus französischer Eiche gereift.

Dunkles Rubinrot, würzig und röstig in der Nase. Dunkle Beeren – vor allem schwarze Johannisbeeren bestechen in der Nase. Am Gaumen fleischig, dicht und gehaltvoll. Feinste Nougat-Schoko Aromen kombiniert mit kräutigen Anklängen. Ein mächtiger und vielschichtiger Wein, strukturiert, mit kräftigem Tannin und beachtlich langem Abgang.

Ein Top Rotwein, jetzt noch jugendlich und etwas ungestüm, mit enormem Lagerpotential!

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, sandiger Lehm

ANALYSEWERTE

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

SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Käse, Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Wildspeisen, Steaks und Pastagerichten mit roter Sauce.

EAN 0,75l Flasche	9120040381936
EAN 6er Karton 0,75l	9120040381943 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040381950
EAN 6er Karton 1.5l	9120040381967

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

