



# merlot reserve

2018



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Händische Selektion der reifen Trauben und 12 Monate Ausbau in kleinen Fässern aus französischer Eiche ergeben einen kräftigen, komplexen Merlot. Dunkles Rubingranat, elegante Röstaromen, rauchige Würze mit extraktsüßem Nachhall.

## REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,5 g/l</b>
Alkohol	<b>14 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 3 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Zu Steaks, Lamm, Wildspeisen.

**EAN 0,75l Flasche**

9120040385675

**EAN 6er Karton**

9120040385682 /19 x 5 Ktn./Palette

**EAN 1,5l Flasche**

9120040385699

**EAN 1,5l Karton**

9120040385705

# 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. WEINGUT@AUMANN.AT

