



merlot reserve

2020



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche ergeben einen dichten, gehaltvollen und mächtigen Merlot mit dunkelroter Farbe. Am Gaumen dunkle Beerenaromen, Cassis, würzig mit feinen Röstaromen. Am Gaumen reife, weiche, gut eingebundene Tannine abgerundet mit harmonischer Säure.

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

Säure	5,0 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 3 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Steaks, Lamm, Wildspeisen.

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	9120040387327
EAN 6er Karton	9120040387334/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040387341
EAN 1,5l Karton	9120040387358

