



pinot noir reserve

2018



TROCKEN



15° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Reife Trauben – zum richtigen Zeitpunkt selektiert geerntet

die Grundvoraussetzung für einen typischen Pinot Noir.

Kühle Spontangärung und 12 Monate Lagerung in 500 Liter Fässern.

Ein überaus eleganter Rotwein, rotbeerig mit Kräuterwürze und samtigem Tannin.

REGION / LAGE

Thermenregion, lehmiger Sand

ANALYSEWERTE

Säure	4,5 g/l
Alkohol	13,5 Vol.-%
Restzucker	trocken, 2g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Für echte Pinot Noir Liebhaber! Zu Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch und Pastagerichten.

EAN 0,75l Flasche	9120040385743
EAN 6er Karton 0,75l	9120040385750 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040385767
EAN 6er Karton1,5l	9120040385774

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

