



pinot noir reserve

2020



TROCKEN



15° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Der Pinot Noir Reserve 2020 präsentiert sich leicht rauchig und würzig in der Nase.

Am Gaumen zeigen sich leichte Röstaromen, beerige Noten und helle Früchte.

Er ist weich und harmonisch mit runden, samtigen Tanninen.

Ein typischer Pinot Noir, finessenreich, elegant und mit feinem Abgang.

Der Ausbau erfolgte in 500 l französischen Holzfässern. Er vermittelt Trinkfreude und ist bereits jetzt schön zu trinken, mit Lagerpotential von mindestens 10 Jahren.

REGION / LAGE

Thermenregion, lehmiger Sand

ANALYSEWERTE

Säure	4,6 g/l
Alkohol	13,5 Vol.-%
Restzucker	trocken, 2,6 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche	9120040381974
EAN 6er Karton 0,75l	9120040381981 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040381998
EAN 6er Karton 1,5l	9120040382001

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

