



RIED WIEGE

# rotgipfler

BADEN BEI WIEN | 2016



TROCKEN



10° CELSIUS



10 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Der Name „Wiege“ leitet sich vom Namen der Badener Berglage ab. Der Ausbau erfolgte zu 50 % im Stahltank und zu 50% in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche. Geprägt durch Spontangärung und langen Kontakt mit der Feinhefe überzeugt dieser Rotgipfler durch Sortentypizität und mächtiger Struktur. Enormer Schmelz, ergänzt durch exotische Fruchtnuancen.

## REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, Ried Wiege, sandiger Lehm

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>5,6 g/l</b>
Alkohol	<b>14,5 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 2,1 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Topwein mit Lagerpotential! Als Aperitif, zu Geflügel, Kalbfleisch, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten und mildem Käse.

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040389994
<b>EAN 6er Karton 0,75l</b>	9120040387372 /19 x 5 Ktn. /Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040387389
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040387396

# 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

