

# sauvignon blanc

2019



TROCKEN



8° CELSIUS



3 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Am Gaumen zeigt sich der Sauvignon Blanc mit guter Würze und Lebendigkeit. Kühle Vergärung und Ausbau auf der Hefe ergeben sehr vielschichtige Aromen. Jung und frisch besitzt dieser Wein ein durchdringendes Aroma. Würzig und kernig nach aromatischem Holunder und Wassermelone.

## REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen, sandiger Lehm, Schotter

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>6,5 g/l</b>
Alkohol	<b>12,0 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 1,0 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Für Jungweinliebhaber ideal! Als Aperitif, zu Fischgerichten, gegrillten oder gebackenen Meeresfischen in kräftigen Saucen, Geflügel, Spargel und Mozzarella. Hellem Fleisch mit Rahmsauce.

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040385538
<b>EAN 6er-Karton 0,75l</b>	9120040385545 / 19 x 5 Ktn./Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040385552
<b>EAN 6er-Karton 1,5l</b>	9120040385569

# 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

