

sauvignon blanc

2020



TROCKEN



8° CELSIUS



3 JAHRE

BESCHREIBUNG

Der kühlere Jahrgang 2020 erfreut uns mit einem besonders fruchtigen und knackigen Sauvignon Blanc. In der Nase Paprikanoten, Holunderblüten, Stachelbeeren, grüner Apfel, Grapefruit. Am Gaumen offenbart sich die kernige Säure, das Fruchtspiel von gelben Stachelbeeren, Holunderblüten und gelber Paprika und die besondere Frische und Leichtigkeit. Frisch, knackig, fruchtig – ein besonderer Vorbote des 2020er Jahrgangs!

REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen, sandiger Lehm, Schotter

ANALYSEWERTE

Säure	7 g/l
Alkohol	12 Vol.-%
Restzucker	trocken, 1 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche	9120040386160
EAN 6er-Karton 0,75l	9120040386177/ 19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040386207
EAN 6er-Karton 1,5l	9120040386214

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

