



st. laurent reserve

2020



TROCKEN



16° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Typische dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Im Geschmack fruchtig nach Kirsche, dunklen Beeren, röstig und würzig in Balance mit fleischigen Tönen. Am Gaumen rund, weich und elegant mit gut eingebundenen Holztönen und langem, leicht röstigem Abgang. 12 Monate im 500l Holzfass gelagert.

Ein harmonischer, trinkanimierender Wein mit Charme und sehr viel Trinkspaß!

REGION / LAGE

Thermenregion, sandiger Schotter Boden

ANALYSEWERTE

Säure	5 g/l
Alkohol	13 Vol.%
Restzucker	trocken, 3 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Zu Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wildgerichten und Pasta mit roter Sauce.

EAN 0,75l Flasche	9120040381851
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040381868 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040381875
EAN 6er Karton 1,5l	9120040381882



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

