

zweigelt cs reserve

2016



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

90 % Zweigelt und 10 % Cabernet Sauvignon – eine überaus harmonische Mischung. Eine gezielte Zusammenführung zu einem komplexen Rotwein. Um beste Qualität zu erhalten, wurde händisch geerntet und anschließend schonend verarbeitet. Die Lagerung vollzog sich 12 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Die Zweigelt CS Reserve ist ein extraktreicher, harmonischer Rotwein und daher bereits jetzt schön zu trinken. Er weist attraktive Fruchtaromen auf und besitzt einen kräftigen, runden Abgang.

REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen

ANALYSEWERTE

| | |
|------------|--------------------|
| Säure | 5,0 g/l |
| Alkohol | 13,5 Vol.-% |
| Restzucker | 2,0 g/l |
| Sonstiges | vegan |

SERVIERVORSCHLAG

Zu Rindfleisch, Lamm, Ente, Kalbfleisch, Pasta mit roter Sauce.

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| EAN 0,75l Flasche | 9120040387686 |
| EAN 6er- Karton 0,75l | 9120040387693 /19 x 5 Ktn./Palette |
| EAN 1,5l Flasche | 9120040387709 |
| EAN 6er Karton 1,5l | 9120040387716 |

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