

zweigelt cs reserve

2017



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.

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

EAN 0,75l Flasche	9120040388393
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040388409 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040388416
EAN 6er Karton 1,5l	9120040388423

