



zweigelt cs reserve

2019



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

90 % Zweigelt und 10 % Cabernet Sauvignon – eine überaus harmonische Mischung. Um beste Qualität zu erhalten, wurde händisch geerntet und anschließend schonend verarbeitet. Die Lagerung vollzog sich 12 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Der Zweigelt CS Reserve ist ein extraktreicher, harmonischer Rotwein mit angenehmen, runden und weichen Tanninen. Im Geschmack fruchtig nach Weichsel und Johannisbeere. Ein Wein mit violetten Reflexen, rauchig, röstig mit Vanilletönen.

REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen

ANALYSEWERTE

Säure	4,6 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 3 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

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

LA

WWW.AUMANN.AT

WEINGUT LEO AUMANN

OBERWALTERSDORFERSTRAS
SE 105

A-2512 TRIBUSWINKEL

TEL. +43 (0) 2252 / 80 502

FAX. +43 (0) 2252 / 80 502-50

MAIL. OFFICE@AUMANN.AT

EAN 0,75l Flasche	9120040386467
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040386474/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040386481
EAN 6er Karton 1,5l	9120040386498

