



# zweigelt cs reserve

2019



## 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	<b>4,6 g/l</b>
Alkohol	<b>14 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 3 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## 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. OFFICE@AUMANN.AT

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

