



# 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

## 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.

<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

# 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

