



# Rosé

2025



TROCKEN



10° CELSIUS



2 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Zartes lachsrosa mit funkelnden Reflexen.

Ein intensives, verführerisches Aroma von frischen roten Beeren – insbesondere Walderdbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Rosé fruchtbetont und lebendig.

Saftige Beerenaromen dominieren, begleitet von einer feinen Säure, die Frische und Struktur verleiht.

Ganztraubenpressung aus den Sorten Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Pinot Noir - klassisch im Stahltank ausgebaut.

## Rebsorten:

St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

## REGION / LAGE

Thermenregion, Schotter, lehmiger Sand

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>6 g/l</b>
Alkohol	<b>12 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 4 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif - perfekt für warme Tage auf der Terrasse!

**Tipp: eiskalt servieren**

**EAN 0,75l Flasche**  
**EAN 6er- Karton 0,75l**

9120040384975  
9120040384982 / 19 x 5Ktn/ Palette

# 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