



ZERO traube

2025



SÜß



10° CELSIUS



10 JAHRE

BESCHREIBUNG

In zartem Strohgelb mit einem feinen grünlichen Schimmer präsentiert sich dieser Traubensaft duftig, elegant und lebendig. Zarte florale Nuancen treffen auf fruchtige und kräutige Anklänge und einen Hauch „Pfeffer!“ vom Grünen Veltliner, die ihm eine erfrischende Leichtigkeit verleihen. Das harmonische Süß-Säure-Spiel sorgt für besonderen Trinkgenuss – pur ein Erlebnis für die ganz Süßen, oder gespritzt ein Genuss für alle, die es lieber etwas leichter mögen.

REGION / LAGE

Thermenregion, Gemischter Satz aus Grüner Veltliner, Weißburgunder und Welschriesling

ANALYSEWERTE

Säure	7,5 g/l
Alkohol	0 Vol. %
Restzucker	süß, 173 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Ein erfrischender Mix aus feinem Traubensaft, spritzigem Tonic und frischer Minze – alkoholfrei und elegant serviert im Weinglas.

Passt gut zu mildem Weichkäse, leichten Salaten & Desserts.

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

9120040384951
9120040385019

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

