



# chardonnay

BADENER BERG | 2024



TROCKEN



10° C



5 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Mineralisch und frisch in der Nase nach Birne, Apfel, Zitrusnoten und feinen Kräutern.

Am Gaumen ausgewogen und geradlinig. Mineralisch mit elegantem Säurebogen und guter Länge. Er ist trinkanimierend, saftig und ein besonders vielseitiger Speisenbegleiter.

Vergoren im 500 l Holzfass mit Biologischem Säureabbau.

## REGION / LAGE

Thermenregion DAC, Badener Berg, lehmiger Sand mit kalkreichem Untergrund

## ANALYSEWERTE

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| Säure      | <b>6,5 g/l</b>          |
| Alkohol    | <b>13,5 Vol.-%</b>      |
| Restzucker | <b>trocken, 3,0 g/l</b> |
| Sonstiges  | <b>vegan</b>            |

## SERVIERVORSCHLAG

Zu Nudelgerichten, Fischgerichten, Geflügel & Kalbfleisch.

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>EAN 0,75l Flasche</b>    | 9120040384678 |
| <b>EAN 6er Karton 0,75l</b> | 9120040384685 |
| <b>EAN 1,5l Flasche</b>     | 9120040384692 |
| <b>EAN 6er Karton 1,5l</b>  | 9120040384708 |



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

