



chardonnay reserve

BADEN BEI WIEN | 2021



TROCKEN



12° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Sattes Goldgelb, schon in der Nase geschmeidig nach Vanille und Brioche. Nach Orangenzesten und leichten Röstaromen.

Am Gaumen durchaus intensiv, elegant, weich mit einladender Frucht. Vanilletöne, leichte Röstaromen, reife Orangen, leichte tropische Anklänge, harmonieren mit der eleganten Mineralik.

Fülliger, dichter Körper mit langem, harmonischem Abgang.

Für 12 Monate in großen Holzfässern ausgebaute Chardonnay, mit perfekter Harmonie von Röst- und Fruchtaromen. Besonders zugänglich und geschmeidig. Verlangt nach mehr.

TIPP: hohes Lagerpotential

Dekantieren lohnt sich!

REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, lehmiger Sand

ANALYSEWERTE

Säure	5,5 g/l
Alkohol	13,5 Vol. %
Restzucker	trocken, 1 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Zu Geflügel, hellem Fleisch, Fisch in kräftigen Saucen, Meeresfrüchte, kräftigen Pastagerichten, würzigem Käse

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

EAN 0,75l Flasche	9120040382391
EAN 6er Karton 0,75l	9120040382407 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040382414
EAN 6er Karton 1,5l	9120040382421

