

chardonnay reserve

2024

TROCKEN	12° CELSIUS	10 JAHRE	BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Leuchtendes goldgelb, in der Nase sanfte Aromen von Grapefruit und Orangenzesten. Weiche Vanillearomen und röstige Komponenten. Anklänge gelber Birnen runden diesen Wein hervorragend ab. Fülliger, dichter Körper mit langem, rundem Abgang.
Für 12 Monate in großen Holzfässern ausgebauter, geschmeidiger Chardonnay.

TIPP: hohes Lagerpotential

Dekantieren lohnt sich!

REGION / LAGE

Thermenregion DAC, Baden bei Wien, lehmiger Sand

ANALYSEWERTE

Säure	**6,1 g/l**
Alkohol	**14 Vol. %**
Restzucker	**trocken, 2,5 g/l**
Sonstiges	**vegan**

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche	9120040384876
EAN 6er Karton 0,75l	9120040384883 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040384890
EAN 6er Karton 1,5l	9120040384906

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

