harterberg

reserve

BADEN BEI WIEN | **2022**

TROCKEN	18° CELSIUS	10-15 JAHRE	BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Am Gaumen dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Cassis und Nougat. Leicht würzige Noten in der Nase mit leichten Röstaromen. Ziegelrote Farbe mit dunklem Kern, am Gaumen saftig, mit merkbarem, langanhaltendem Tannin.

Ein vielschichtiger Wein, strukturiert, dicht, vollmundig mit weichem Tannin und beachtlich langem Abgang. 18 Monate in 100% neuen Fässern aus französischer Eiche gereift.

Ein Top Rotwein mit enormem Lagerpotential!

Rebsorte: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Zweigelt

REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, sandiger Lehm

ANALYSEWERTE

Säure	**5,1g/l**
Alkohol	**15Vol.-%**
Restzucker	**trocken, 1,2 g/l**
Sonstiges	**vegan**

SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Käse, Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Wildspeisen, Steaks und Pastagerichten mit roter Sauce.

EAN 0,75l Flasche	9120040383893
EAN 6er Karton 0,75l	9120040383909 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040383916
EAN 6er Karton 1.5l	9120040383923

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