



harterberg

reserve

BADEN BEI WIEN | 2024



TROCKEN



18° CELSIUS



10-15 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

In der Nase dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Cassis und Lakritze. Würzige Noten mit leichten Röstaromen. Ziegelrote Farbe mit dunklem Kern. Am Gaumen saftig, mit merkbarem, langanhaltendem Tannin, reifen Tönen und Nougat.

Ein vielschichtiger Wein, mineralisch, dicht, kraftvoll, stoffig mit reifem, sanftem Tannin und beachtlich langem Abgang. 18 Monate in 100% neuen Fässern aus französischer Eiche gereift.

Ein Top Rotwein mit enormem Lagerpotential!

Rebsorte: 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Zweigelt

REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, sandiger Lehm

ANALYSEWERTE

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

SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

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



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	9120040385293
EAN 6er Karton 0,75l	9120040385309 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040385316
EAN 6er Karton 1,5l	9120040385323

