



merlot reserve

2021



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche ergeben einen runden, würzigen, harmonischen Merlot mit dunkelroter Farbe. Am Gaumen dicht und gehaltvoll, dunkle Beerenaromen und würzig mit fruchtigen Röstaromen. Sehr gut eingebundene Holztöne abgerundet mit harmonischer Säure.

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

Säure	5,2 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 3,8 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Steaks, Lamm, Wildspeisen.



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	9120040382452
EAN 6er Karton	9120040382469/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040382476
EAN 1,5l Karton	9120040382483

