



# merlot reserve

2022



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	<b>5 g/l</b>
Alkohol	<b>14 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 1,5 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Steaks, Lamm, Wildspeisen.

# LA

[WWW.AUMANN.AT](http://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](mailto:OFFICE@AUMANN.AT)

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040383213
<b>EAN 6er Karton</b>	9120040383220/19 x 5 Ktn./Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040383237
<b>EAN 1,5l Karton</b>	9120040383244

