



# merlot reserve

2023



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche ergibt einen runden, würzigen, harmonischen Merlot mit dunkelroter Farbe. Am Gaumen dicht und gehaltvoll, dunkle Beerenaromen und würzig mit fruchtigen Röstaromen. Sehr gut eingebundene Tannine mit harmonischer Säure.

## REGION / LAGE

Thermenregion

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,8 g/l</b>
Alkohol	<b>14,5 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 2 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Steaks, Lamm, Wildspeisen.

LA

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**

9120040384166

**EAN 6er Karton**

9120040384173/19 x 5 Ktn./Palette

**EAN 1,5l Flasche**

9120040384180

**EAN 1,5l Karton**

9120040384197

