



merlot reserve

2024



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Der Merlot präsentiert sich besonders würzig und fruchtig in der Nase. Am Gaumen nach dunkler Kirsche und dunklen Beeren mit leicht röstigen Aromen. Samtiges Mundgefühl mit langem Abgang.

Der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche ergibt einen runden, harmonischen und vielseitigen Merlot, der auch ein besonders guter Speisenbegleiter ist.

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

Säure	4,7 g/l
Alkohol	14,5 Vol.-%
Restzucker	trocken, 2 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	9120040385118
EAN 6er Karton	9120040385125/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040385132
EAN 1,5l Karton	9120040385149

