



sauvignon blanc

2022



TROCKEN



8° CELSIUS



3 JAHRE

BESCHREIBUNG

In der Nase gelber Pfirsich, florale Noten, gelber Paprika, dezent würzig und nach Kräutern.

Am Gaumen fruchtig nach Mandarine, Grapefruit mit einem harmonischem Frucht-Säure-Spiel.

Harmonischer, eleganter, zarter Schmelz im Abgang. Lebendiger Trinkfluss – verlangt nach mehr!

REGION / LAGE

Thermenregion, sandiger Lehm, Schotter

ANALYSEWERTE

Säure	5,9 g/l
Alkohol	12,5 Vol.-%
Restzucker	trocken, 4,9 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Für Jungweinliebhaber ideal! Als Aperitif, zu Fischgerichten, gegrillten oder gebackenen Meeresfischen in kräftigen Saucen, Geflügel, Spargel und Mozzarella. Hellem Fleisch mit Rahmsauce.

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	9120040382575
EAN 6er-Karton 0,75l	9120040382582/ 19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040382599
EAN 6er-Karton 1,5l	9120040382605