

sauvignon blanc

2025



TROCKEN



8° CELSIUS



3 JAHRE

BESCHREIBUNG

In der Nase überzeugt dieser Sauvignon Blanc mit einem Duft nach gelbem Paprika, zarten vegetalen Noten und Stachelbeeren. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig und frisch mit einem Hauch Orangenzesten und einer feinen, gut eingebundenen Säurestruktur. Der angenehme Trinkfluss macht ihn zum idealen Begleiter für leichte Gerichte oder einfach zum Genießen in geselliger Runde.

REGION / LAGE

Thermenregion, sandiger Lehm, Schotter

ANALYSEWERTE

Säure	6 g/l
Alkohol	12 Vol.-%
Restzucker	trocken, 2 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

9120040385057

EAN 6er-Karton 0,75l

9120040385064 / 19 x 5 Ktn./Palette

EAN 1,5l Flasche

9120040385095

EAN 6er-Karton 1,5l

9120040385101