



# st. laurent reserve

2022



TROCKEN



16° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Typische dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Im Geschmack fruchtig nach Kirsche, dunklen Beeren, würzig in Balance mit fleischigen Tönen. Ein eleganter, feiner, runder Wein mit angenehmen Tanningerüst. Dicht mit langem Abgang. 12 Monate im 500l Holzfass (2. Füllung) gelagert.

Ein harmonischer, trinkanimierender Wein mit Charme und sehr viel Trinkspaß!

## REGION / LAGE

Thermenregion, sandiger Schotter Boden

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,8 g/l</b>
Alkohol	<b>13,5 Vol.%</b>
Restzucker	<b>trocken, 3,5 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Zu Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wildgerichten und Pasta mit roter Sauce.

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040383633
<b>EAN 6er- Karton 0,75l</b>	9120040383640 /19 x 5 Ktn./Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040383657
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040383664

# 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

