



st. laurent reserve

2024



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

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche

9120040385354

EAN 6er- Karton 0,75l

9120040385361 /19 x 5 Ktn./Palette

EAN 1,5l Flasche

9120040385378

EAN 6er Karton 1,5l

9120040385385



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