

zweigelt & reserve

2024

TROCKEN	18° CELSIUS	10 JAHRE	BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein sehr fruchtbetonter Wein, der mit intensiven Kirsch- und Weichselnoten begeistert. Perfekte Harmonie von Frucht und Tannin, mittelschwerer Körper. Im Abgang rund und weich mit angenehmen, reifen Tanninen.

12 Monate Fasslagerung – in 500 l und 225 l Fässern

Zweigelt und Cabernet Sauvignon – ein überaus harmonischer, trinkfreudiger Wein sowie ein hervorragender Speisenbegleiter.

Rebsorte: 90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

Säure	**5,0 g/l**
Alkohol	**13,5Vol.-%**
Restzucker	**trocken, 2,0 g/l**
Sonstiges	**vegan**

SERVIERVORSCHLAG

Zu Rindfleisch, Lamm, Ente, Kalbfleisch & Pasta mit roter Sauce.

EAN 0,75l Flasche	9120144800135
EAN 6er- Karton 0,75l	9120144800142
EAN 1,5l Flasche	9120144800159
EAN 6er Karton 1,5l	9120144800166

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

