



zweigelt cs reserve

2021



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Dunkles, dichtes Rubinrot mit Röstaromen in der Nase. Rund, würzig, straff und frisch nach Sauerkirschen am Gaumen mit milder Säure. Weiche Tannine, Eleganz und Komplexität zeichnen diesen beliebten Wein aus!

Die Lagerung vollzog sich 12 Monate in 225 l Fässern aus französischer Eiche. Zweigelt und Cabernet Sauvignon – eine überaus harmonische Mischung mit einem jugendlichen, frischen Touch.

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

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

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche	9120040382537
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040382544
EAN 1,5l Flasche	9120040382551
EAN 6er Karton 1,5l	9120040382568

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

