



Premium

BRUT



BRUT



8-10° CELSIUS



1 JAHR

BESCHREIBUNG

Der Premium brut besticht durch seine leuchtenden weißgoldenen Reflexe. Frisch in der Nase duftet er nach knackiger Birne, Granny Smith Apfel und weißen Blüten.

Er ist erfrischend, trocken und hat eine faszinierende feine Perlage.

Behutsame Ganztraubenpressung aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Riesling ergeben einen harmonischen, eleganten Schaumwein.

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Riesling

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

Säure	6,0 g/l
Alkohol	12 Vol.-%
Restzucker	brut, 10,0 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Prickelndes Trinkvergnügen! Als Aperitif, zu Salaten, leichten Fischgerichten, mediterraner Küche oder einfach zum Genießen.

EAN 0,75l Flasche	9120040385828
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040385835



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

