



st. laurent reserve

2018



TROCKEN



16° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Eine der feinsten „heimischen“ Rotweinsorten, die auch zu den langlebigsten zählt. Die Reifung vollzog sich 12 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Kräftige, dunkelrote Farbe, sehr feiner, fruchtiger Weichsel- Duft. Dicht, intensiv mit guter Struktur. Topwein, der über eine gute Lagerfähigkeit verfügt.

REGION / LAGE

Thermenregion, Rieden Cuvée, sandiger Schotter Boden

ANALYSEWERTE

Säure	5,0 g/l
Alkohol	13 Vol.%
Restzucker	trocken, 3,0 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche	9120040385781
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040385798/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040385804
EAN 6er Karton 1,5l	9120040385811

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

