



st. laurent reserve

2019



TROCKEN



16° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

Typische dunkle Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig nach Sauerkirsche und dunklen Beeren in Balance mit rauchigen und fleischigen Tönen. Am Gaumen straff, dicht und kräftig, Weichselfrucht mit gut eingebundenen Barriquetönen. Sehr angenehmer harmonischer Abgang! Ein komplexer Wein mit großem Trinkspaß!

Ausgebaut in 500 l Holzfässern mit anschließender Lagerung im Stahltank.

REGION / LAGE

Thermenregion, sandiger Schotter Boden

ANALYSEWERTE

Säure	5 g/l
Alkohol	13 Vol.%
Restzucker	trocken, 1 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

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

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

EAN 0,75l Flasche	9120040386696
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040386702/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040386719
EAN 6er Karton 1,5l	9120040386726

