



zweigelt cs reserve

2018



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

90 % Zweigelt und 10 % Cabernet Sauvignon – eine überaus harmonische Mischung. Eine gezielte Zusammenführung zu einem komplexen Rotwein. Um beste Qualität zu erhalten, wurde händisch geerntet und anschließend schonend verarbeitet. Die Lagerung vollzog sich 12 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Die Zweigelt CS Reserve ist ein extraktreicher, harmonischer Rotwein und daher bereits jetzt schön zu trinken. Er weist attraktive Fruchtaromen auf und besitzt einen kräftigen, runden Abgang.

REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen

ANALYSEWERTE

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

SERVIERVORSCHLAG

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

EAN 0,75l Flasche	9120040388935
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040388942 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040388959
EAN 6er Karton 1,5l	9120040388966

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

