

blanc de blancs vintage

2018



BRUT



8-10° CELSIUS



5 JAHRE

BESCHREIBUNG

Handgelesene Chardonnaytrauben zeichnen diesen Blanc de Blancs Reserve aus. Dieser Schaumwein hat eine leuchtend hellgelbe Farbe und zeigt eine feine Perlage.

Die Lagerung auf der Hefe für 18 Monate spiegelt sich in feinen Nuancen nach Biskuit wider. Elegante Reifennoten gepaart mit tropischen Früchten, Pfirsich und einem Hauch von Zitrusfrüchten, ergeben einen eleganten, animierenden Sekt mit feiner Säurestruktur und leichter Mineralik.

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

| | |
|------------|----------------------|
| Säure | 6,0 g/l |
| Alkohol | 12,5 Vol.-% |
| Restzucker | brut, 5,0 g/l |

SERVIERVORSCHLAG

Prickelndes Trinkvergnügen! Als Aperitif, zu Schalentieren und Meeresfrüchten.

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

