



# chardonnay

BADENER BERG | 2022



TROCKEN



10° C



5 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Frisch in der Nase nach reifen Früchten, Äpfeln, Mandarinen. Leichter Duft nach Vanille.

Am Gaumen cremig, ausgewogen und geradlinig. Burgundische Stilistik mit dezenter Säure. Er ist trinkanimierend und ein besonders guter Speisenbegleiter.

Spontanvergoren im 500 l Holzfass mit Biologischem Säureabbau.

## REGION / LAGE

Thermenregion, Badener Berg, lehmiger Sand mit kalkreichem Untergrund

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>5,0 g/l</b>
Alkohol	<b>13,5 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken 2,3 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Zu Nudelgerichten, Fischgerichten, Geflügel & Kalbfleisch.

# 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

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040382933
<b>EAN 6er Karton 0,75l</b>	9120040382940
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040382957
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040382964

