



# chardonnay

BADENER BERG | 2023



TROCKEN



10° C



5 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Mineralisch und frisch in der Nase nach reifen Früchten, Orangenzesten, Mandarinen. Leichter Duft nach Vanille.

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

Vergoren im 500 l Holzfass mit Biologischem Säureabbau.

## REGION / LAGE

Thermenregion DAC, Badener Berg, lehmiger Sand mit kalkreichem Untergrund

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,9 g/l</b>
Alkohol	<b>13 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 2,2 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Zu Nudelgerichten, Fischgerichten, Geflügel & Kalbfleisch.

**EAN 0,75l Flasche** 9120040383510

**EAN 6er Karton 0,75l** 9120040383527

**EAN 1,5l Flasche** 9120040383534

**EAN 6er Karton 1,5l** 9120040383541

# 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

