



merlot reserve

2022



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

BESCHREIBUNG

12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche ergeben einen runden, würzigen, harmonischen Merlot mit dunkelroter Farbe. Am Gaumen dicht und gehaltvoll, dunkle Beerenaromen und würzig mit fruchtigen Röstaromen. Sehr gut eingebundene Holztöne abgerundet mit harmonischer Säure.

REGION / LAGE

Thermenregion

ANALYSEWERTE

Säure	5 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 1,5 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

DEKANTIEREN LOHNT SICH!

Zu Steaks, Lamm, Wildspeisen.

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 9120040383213
EAN 6er Karton 9120040383220/19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche 9120040383237
EAN 1,5l Karton 9120040383244

