



# pinot noir reserve

2023



TROCKEN



15° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Violette Reflexe und ein Bouquet aus hellen Waldbeeraromen zeichnen diesen Pinot Noir aus. Angenehmer Trinkfluss mit rauchigen Noten und weichen Tanninen.

Der Ausbau erfolgte in 500 L Holzfässern aus französischer Eiche.

Ein trinkfreudiger Wein, bereits jetzt sehr schön zu trinken, mit Lagerpotential von mindestens 10 Jahren.

## REGION / LAGE

Thermenregion DAC, lehmiger Sand

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,4 g/l</b>
Alkohol	<b>14 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 2,9 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Für echte Pinot Noir Liebhaber! Zu Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch und Pastagerichten.

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040384128
<b>EAN 6er Karton 0,75l</b>	9120040384135 /19 x 5 Ktn./Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040384142
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040384159

# 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

