



RIED WIEGE

rotgipfler

BADEN BEI WIEN | 2016



TROCKEN



10° CELSIUS



10 JAHRE

BESCHREIBUNG

Der Name „Wiege“ leitet sich vom Namen der Badener Berglage ab. Der Ausbau erfolgte im Stahltank und in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche. Geprägt durch Spontangärung und langen Kontakt mit der Feinhefe überzeugt dieser Rotgipfler durch Sortentypizität und mächtiger Struktur. Enormer Schmelz, ergänzt durch exotische Fruchtnuancen.

REGION / LAGE

Thermenregion, Baden bei Wien, Ried Wiege, sandiger Lehm

ANALYSEWERTE

Säure	5,6 g/l
Alkohol	14,5 Vol.-%
Restzucker	trocken, 2,1 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Topwein mit Lagerpotential! Als Aperitif, zu Geflügel, Kalbfleisch, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten und mildem Käse.

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. WEINGUT@AUMANN.AT

EAN 0,75l Flasche 9120040389994
EAN 6er Karton 0,75l 9120040387372 /19 x 5 Ktn. /Palette
EAN 1,5l Flasche 9120040387389
EAN 6er Karton 1,5l 9120040387396

