



ROTGIFFLER

RIED wiege 1<sup>er</sup>

BADEN BEI WIEN | 2022



TROCKEN



10° CELSIUS



10 JAHRE

### BESCHREIBUNG

Weiches Bouquet von zarter Vanille, Anklänge von exotischen Früchten wie Mango und Papaya. Füllig und dicht am Gaumen.

12 Monate im 500l Holzfass gelagert, Spontangärung und langer Kontakt mit der Hefe. Ein ausgewogener Wein mit einem kräftigen Körper und langem, leicht nussig-schaligen Abgang. Verfügt über großes Lagerpotential.

### REGION / LAGE

Thermenregion DAC, Baden bei Wien, Ried Wiege, sandiger Lehm

### ANALYSEWERTE

Säure	<b>4,8 g/l</b>
Alkohol	<b>15 Vol. %</b>
Restzucker	<b>trocken, 3,9 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

### SERVIERVORSCHLAG

UNFILTRIERT FÜLLUNG! Dekantieren empfohlen!

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

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040383053
<b>EAN 6er Karton 0,75l</b>	9120040383060 /19 x 5 Ktn. /Palette
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040383077
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040383084

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

