



# zweigelt & reserve

2022



TROCKEN



18° CELSIUS



10 JAHRE



BARRIQUE

## BESCHREIBUNG

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein Duft nach Zwetschke, Kirsche und Weichsel. Perfekte Harmonie von Frucht und Tannin, extraktsüßer, mittelschwerer Körper. Im Abgang angenehme, reife Tannine von Cabernet Sauvignon.

Die Lagerung vollzog sich 12 Monate in 225 l Fässern aus französischer Eiche. Zweigelt und Cabernet Sauvignon – ein überaus harmonischer, trinkfreudiger Wein.

**Rebsorte:** 90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon,

## REGION / LAGE

Thermenregion

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>5,2 g/l</b>
Alkohol	<b>14 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>trocken, 3,4 g/l</b>
Sonstiges	<b>vegan</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Zu Rindfleisch, Lamm, Ente, Kalbfleisch & Pasta mit roter Sauce.

<b>EAN 0,75l Flasche</b>	9120040383374
<b>EAN 6er- Karton 0,75l</b>	9120040383381
<b>EAN 1,5l Flasche</b>	9120040383398
<b>EAN 6er Karton 1,5l</b>	9120040383404

# 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

