

AUMANN LEOPOLD BADNERBERG CUVÉE AUMANN LEOPOLD, TRIBUSWINKEL



| | |
|----------------------|-----------------------|
| Jahrgang: | 2012 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Aumann Leopold |
| Traubensorte(n): | Sankt Laurent, Merlot |
| Alkoholgehalt: | 14.50% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 16-18°C |

Tiefdunkle Farbe, violette Reflexe. Zart nach Schokolade, feine Edelholzwürze, dunkles Beerenkonfit. Saftig, gut eingebundene Tannine, kraftvolles Finish, Nougat im Nachhall, tolles Reifepotenzial.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgerichten sowie zu reifem Hart- und Weichkäse.

Produzent

Aumann Leopold - Leo Aumann, dieser Name steht für Qualität und Spitzenweine aus der Thermenregion. Weine mit Charakter, in denen sich das milde Klima, die heissen Sommer sowie das aussergewöhnliche Terroir der Region widerspiegeln. Der Ehrgeiz der Familie Aumann liegt darin, beste Weine zu produzieren. Die Verbundenheit mit der Region, der Natur und die unermüdliche Leidenschaft gehören zum Erfolgsrezept dazu. Ob man nun im Heurigen seinen Nachmittag verbringt oder in den lichtdurchfluteten Räumen des Weingutes Wein degustiert, man fühlt sich immer wie zu Hause. Bei Leo Aumann und seiner Familie kann man Wein erleben und fühlen und - natürlich nicht zu vergessen - auch degustieren.