

## Ried Aunberg Grauburgunder Privat



Jahrgang:	2019
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwerer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 14,0 % vol, Säure: 5,3 g/l, Restzucker: 1,5 g/l
Ausbau:	24 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Kupfer; feine Birnenfrucht, zart nach Gewürznelken, Vanille; sehr saftig und füllig, gelbe Tropenfrucht, lang und kraftvoll im Abgang.

EAN-Flasche: 912003356291-5

EAN 6er Karton: 912003356857-3

Allergene: Sulfite