



ROSÉ BRUT

Juwella 2020 Bio

VINIFIKATION VINIFICATION

Grundwein Rosé Zweigelt, 2. Gärung in der Flasche, 13 Monate auf der Hefe, degorgiert im Dezember 2025

Rosé Zweigelt base wine, 2nd fermentation in the bottle, 13 months on the lees, disgorged in December 2025.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Noten von wilden Erdbeeren und Weingartenpfirsich. Sehr lebendig und cremig am Gaumen mit roten Beeren und angenehmer Würze.

Notes of wild strawberries and vineyard peach. Lively and creamy on the palate with red berries and pleasant spice.

Herkunft / Origin:

Niederösterreich *Lower Austria*

Rebsorte / Varietal:

Blauer Zweigelt *Blauer Zweigelt*

Kategorie / Category:

Sekt *Sparkling wine*

Alkohol / Alcohol:

12,5 % vol.

Potenzial / Drinkability:

2026 – 2031

Serviovorschlag / Serving:

Servieren bei 6 – 8°C *Serve at 6 – 8°C*

EAN Flasche / EAN bottle:

9005769 01 369 9

EAN Karton / EAN carton:

9005769 01 371 2



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA
Tel: +43 2943 2256 | Mobil: +43 676 84901576 | E-Mail: info@hagn-weingut.at

