



# SAUVIGNON BLANC

## 2020

### VINIFIKATION

Gerebelt, Maischestandzeit für 6 Stunden, Vergärung im Stahltank, 3 Monate im Stahltank gereift.

### KOSTNOTIZEN

Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter, eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz

<b>Herkunft:</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Riede:</b>	Hochlüssen
<b>Boden:</b>	Lehm-Löss
<b>Alkohol:</b>	12,5 % vol.
<b>Säure:</b>	5,8 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,6 g/l – trocken
<b>Potenzial:</b>	2020-2023
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 8-9°C
<b>Enthält:</b>	O – Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	90 05769 00 421 5
<b>EAN Karton:</b>	90 05769 00 434 5



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

