



BLAUER ZWEIFELT

2019

VINIFIKATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 19 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Dieser Wein lagert 6 Monate lang zu 100 % im großen Holzfass.

KOSTNOTIZEN

Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zart mineralisch unterlegte Nuancen von Brombeeren und Kirschen, ein Hauch von Orangenzenen, saftig, schwarzes Waldbeerkonfit, frisch strukturiert, angenehm im Abgang

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Zuckerschlee
Boden:	Löss
Alkohol:	13,0 % vol.
Säure:	4,8g/l
Restzucker:	2,6g/l- trocken
Potenzial:	2019-2030
Serviervorschlag:	Servieren bei 17-18°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 381 2
EAN Karton:	90 05769 00 382 9



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

