



# CUVÉE COLLOREDO

## 2017

### VINIFIKATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C 22 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Reifung erfolgte zu 40 % im Barrique für 20 Monate und zu 60 % im großen Holzfass sowie 3 Monate auf der Flasche.

### KOSTNOTIZEN

Funkelndes Bordeauxrot, charmantes Beerenaroma, geschmeidig, mit gut eingebundenem Tannin, mächtiger, kraftvoller Abgang

<b>Herkunft:</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Riede:</b>	Hochlüssen
<b>Boden:</b>	Lehm-Löss
<b>Alkohol:</b>	14,0 % vol.
<b>Säure:</b>	4,8 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,6 g/l – trocken
<b>Potenzial:</b>	2019-2029
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 17-18°C
<b>Enthält:</b>	O – Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	90 05769 00 824 4
<b>EAN Karton:</b>	90 05769 00 826 8



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

