



# ROTER TRAMINER

*Charmeur 2019*

## VINIFIKATION

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

## KOSTNOTIZEN

Helles Grüngelb, Silberreflexe; feine Nuancen von Rosenöl, florale Duftnoten, ein Hauch von Birnenfrucht und Grapefruitzesten; saftig, extraktsüß, balancierte Säurestruktur, mineralisch, reife Tropenfruchtnoten im Abgang, kraftvoll im Finish

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| <b>Herkunft:</b>         | Niederösterreich     |
| <b>Rebsorte:</b>         | Roter Traminer       |
| <b>Kategorie:</b>        | Qualitätswein        |
| <b>Riede:</b>            | Hochlüssen           |
| <b>Boden:</b>            | Lehm-Löss            |
| <b>Alkohol:</b>          | 13,5% vol.           |
| <b>Säure:</b>            | 5,2 g/l              |
| <b>Restzucker:</b>       | 15 g/l – halbtrocken |
| <b>Potenzial:</b>        | 2019-2025            |
| <b>Serviervorschlag:</b> | Servieren bei 8-9°C  |
| <b>Enthält:</b>          | O – Sulfite          |
| <b>EAN Flasche:</b>      | 90 05769 00 373 7    |
| <b>EAN Karton:</b>       | 90 05769 00 375 1    |



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

