



BLAUER ZWEIFELT

2020

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

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart nach Nougat und Karamell, reife Zwetschken, Brombeerkonfit, dezente Kräuterwürze. Saftig, feinwürzig und elegant, reife Herzkirschen, feine Tannine, schokoladig im Nachhall

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:	2020-2031
Serviervorschlag:	Servieren bei 17-18°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 487 1
EAN Karton:	90 05769 00 489 5



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

