



BLAUER BURGUNDER

2023

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperaturregelung bei 28°C 22 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Ausreifung erfolgte zu 100 % im großem Holzfass.

In the cellar, the grapes were quickly crushed and fermented with automatic temperature control at 28°C for 22 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. The aging took place 100% in large wooden barrels.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Rubinrot, ausgeprägter Duft nach Himbeere und Erdbeere, viel Finesse, saftig mit spürbarem Tannin, eleganter, anhaltender Abgang

Ruby-red, pronounced aromas of raspberry and strawberry, juicy with noticeable tannins, elegant and lasting finish

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Blauer Burgunder <i>Blauer Burgunder</i>
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
Boden / Floor:	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
Alkohol / Alcohol:	13 % vol.
Säure / Acidity:	4,4 g/l
Restzucker / Residual sugar:	3,4 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2030
Serviovorschlag / Serving:	Servieren bei 17 – 19°C <i>Serve at 17 – 19°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>

EAN Flasche / EAN bottle:	9005769 01 154 1
EAN Karton / EAN carton:	9005769 01 155 8



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

