



# BLAUER BURGUNDER

## 2023

### VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung 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 Lower Austria

**Rebsorte / Varietal:**

Blauer Burgunder Blauer Burgunder

**Kategorie / Category:**

Qualitätswein quality wine

**Riede / Riede:**

Hochlüsselfeld Hochlüsselfeld

**Boden / Floor:**

Lehm-Löss clay loess

**Alkohol / Alcohol:**

13 % vol.

**Säure / Acidity:**

4,4 g/l

**Restzucker / Residual sugar:**

3,4 g/l - trocken dry

**Potenzial / Drinkability:**

2025 – 2030

**Servievorschlag / Serving:**

Servieren bei 17 – 19°C Serve at 17 – 19°C

**Enthält / Contains:**

O – Sulfite O – sulfites

**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

