



# BLAUBURGER

## 2022

### VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28° Celsius 18 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Dieser Wein lagert 6 Monate lang zu 100 % im großen Holzfass.

*In the cellar, the grapes were quickly destemmed and crushed and fermented with automatic temperature control at 28° Celsius for 18 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. This wine is aged 100% in large wooden barrels for 6 months.*

### KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Dunkles Rubinrot mit leicht violetter Schimmer, frischer, rassiger Geschmack, kräftiger, fruchtbetonter Körper mit zartem Tannin

*Dark ruby-red with slight violet hues, fresh and vibrant, strong fruity body with gentle tannins*

<b>Herkunft / Origin:</b>	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
<b>Rebsorte / Varietal:</b>	Blauburger <i>Blauburger</i>
<b>Kategorie / Category:</b>	Qualitätswein <i>quality wine</i>
<b>Riede / Riede:</b>	Zuckerschlee <i>Zuckerschlee</i>
<b>Boden / Floor:</b>	Löss <i>oess</i>
<b>Alkohol / Alcohol:</b>	13 % vol.
<b>Säure / Acidity:</b>	4,7 g/l
<b>Restzucker / Residual sugar:</b>	2,3 g/l - trocken <i>dry</i>
<b>Potenzial / Drinkability:</b>	2024 – 2028
<b>Serviervorschlag / Serving:</b>	Servieren bei 17 – 18°C <i>Serve at 17 – 18°C</i>
<b>Enthält / Contains:</b>	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>

<b>EAN Flasche / EAN bottle:</b>	9005769 01 0957
<b>EAN Karton / EAN carton:</b>	9005769 01 0964



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

