



BLAUBURGER

2023

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperaturregelung 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

Herkunft / Origin:	Niederösterreich Lower Austria
Rebsorte / Varietal:	Blauburger Blauburger
Kategorie / Category:	Qualitätswein quality wine
Riede / Riede:	Zuckerschlee Zuckerschlee
Boden / Floor:	Löss oess
Alkohol / Alcohol:	13 % vol.
Säure / Acidity:	2,3 g/l
Restzucker / Residual sugar:	4,7 g/l - trocken dry
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2029
Serviovorschlag / Serving:	Servieren bei 17 – 18°C <i>Serve at 17 – 18°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite O – sulfites
EAN Flasche / EAN bottle:	9005769 01 152 7
EAN Karton / EAN carton:	9005769 01 153 4



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

