WEINGUT HAGN
MAILBERG

PINOT NOIR

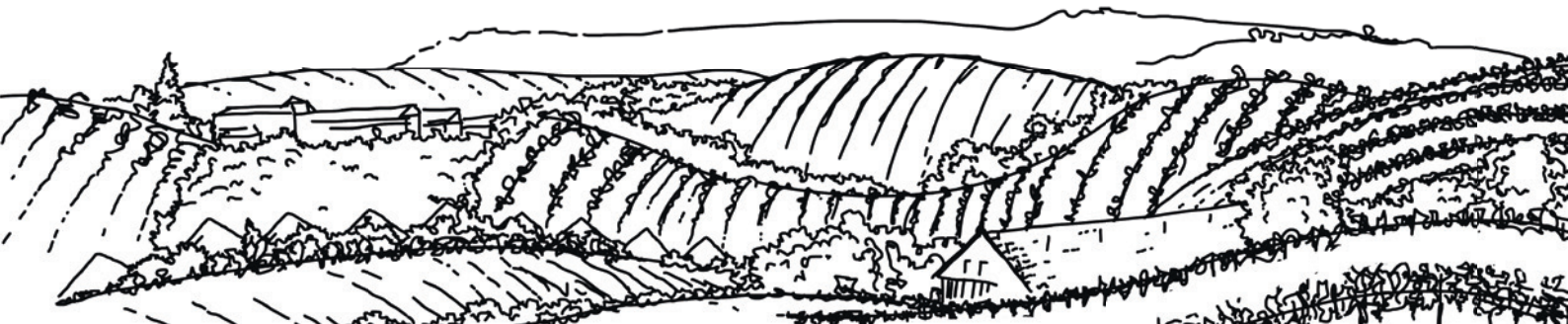
2021

VINIFIKATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C vergoren. 20 Tage Gärung im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung, die Reifung erfolgt 16 Monate zu 100 % im Barrique und 6 weitere Monate in der Flasche.

KOSTNOTIZEN

Leuchtendes Karmingranat, feine Waldbeerfrucht in der Nase, am Gaumen finessenreich strukturiert, mittlere Tannine, die sehr seidig angelegt sind, Brombeeren im Nachhall

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Pinot Noir
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Altenpoint
Boden:	Sandig-steiniger Lehm
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	2,8 g/l- trocken
Potenzial:	2019-2028
Serviervorschlag:	Servieren bei 17-19°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 995 1
EAN Karton:	90 05769 00 996 8

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