



PINOT NOIR

2022

VINIFIKATION VINIFICATION

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.

In the cellar, the grapes were quickly crushed and fermented at 25°C with automatic temperature control. 20 days fermentation in stainless steel tanks with flooding and aeration, aging takes place 16 months 100% in barrique and 6 more months in bottle.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

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

Bright crimson, subtle forest berries in the nose, structured on the palate, medium silky tannins, and undertones of blackberry

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Pinot Noir
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Altenpoint <i>Altenpoint</i>
Boden / Floor:	Sandig-steiniger Lehm <i>sandy-rocky clay</i>
Alkohol / Alcohol:	13,5 % vol.
Säure / Acidity:	4,3 g/l
Restzucker / Residual sugar:	2,8 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2034
Serviovorschlag / Serving:	Servieren bei 17 – 19°C <i>Serve at 17 – 19°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 1565

EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 1572



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

