

WEINGUT HAGN  
MAILBERG

Hagn

## ROSÉ ZWEIFELT 2023 „Muttertagsedition“

### VINIFIKATION VINIFICATION

Die Trauben werden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit, nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschalenfarbe erhalten hat, sorgsam entsaftet und der Most geklärt. Der Most wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 17°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe darin gelagert. Zeitig im Frühjahr wird der Wein fruchtig-aromatisch auf die Flasche gezogen.

*The grapes are destemmed and after a short maceration period, when the grape must has acquired its classic onion skin color, the juice is carefully extracted and the must is clarified. The must is fermented in cooled stainless steel tanks at around 17°C and the wine is then stored on its fine lees. In early spring, the wine is bottled in a fruity and aromatic way.*

### KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

„Der Sonne entgegen“ – duftiger und sehr fruchtiger Rosé, im Vordergrund stehen Erdbeer- und Kirscharomen, bekömmlich frisch, feine Säure, Trinkspaß in voller Länge

*Fragrant and fruity Rosé, distinct strawberry and cherry, light and fresh, subtle acidity and very drinkable*

<b>Herkunft / Origin:</b>	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
<b>Rebsorte / Varietal:</b>	Zweigelt <i>Zweigelt</i>
<b>Kategorie / Category:</b>	Qualitätswein <i>quality wine</i>
<b>Riede / Riede:</b>	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
<b>Boden / Soil:</b>	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
<b>Alkohol / Alcohol:</b>	12,0 % vol.
<b>Säure / Acidity:</b>	5,4 g/l
<b>Restzucker / Residual sugar:</b>	4,6 g/l - trocken <i>dry</i>
<b>Potenzial / Drinkability:</b>	2024 – 2027
<b>Serviervorschlag / Serving:</b>	Servieren bei 7 – 8°C <i>Serve at 7 – 8°C</i>
<b>Enthält / Contains:</b>	○ – Sulfite ○ – sulfites
<b>EAN Flasche / EAN bottle:</b>	90 05769 01 084 1
<b>EAN Karton / EAN carton:</b>	90 05769 01 085 8



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

