



ROTER TRAMINER

Charmeur 2022

VINIFIKATION

Gerebelt, Maischestandzeit für 6 Stunden, Vergärung im Stahltank, 3 Monate im Stahltank gereift.

KOSTNOTIZEN

Helles Grüngelb, Silberreflexe; feine Nuancen von Rosenöl, florale Duftnoten, ein Hauch von Birnenfrucht und Grapefruitzesten; saftig, extraktsüß, balancierte Säurestruktur, mineralisch, reife Tropenfruchtnoten im Abgang, kraftvoll im Finish

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Roter Traminer
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Hochlüssen
Boden:	Lehm-Löss
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	12 g/l – halbtrocken
Potenzial:	2023 – 2029
Serviervorschlag:	Servieren bei 8-9°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 962 3
EAN Karton:	90 05769 00 963 0



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

