



BLAUER BURGUNDER

2021

VINIFIKATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 22 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Ausreifung erfolgte zu 100 % im großem Holzfass.

KOSTNOTIZEN

Rubinrot, ausgeprägter Duft nach Himbeere und Erdbeere, viel Finesse, saftig mit spürbarem Tannin, eleganter, anhaltender Abgang

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Blauer Burgunder
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Hochlüssen
Boden:	Lehm-Löss
Alkohol:	13,0 % vol.
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	3,0 g/l- trocken
Potenzial:	2023 – 2028
Serviervorschlag:	Servieren bei 17-19°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 940 1
EAN Karton:	90 05769 00 941 8



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

