WEINGUT HAGN
MAILBERG

CUVÉE KOMPTUR

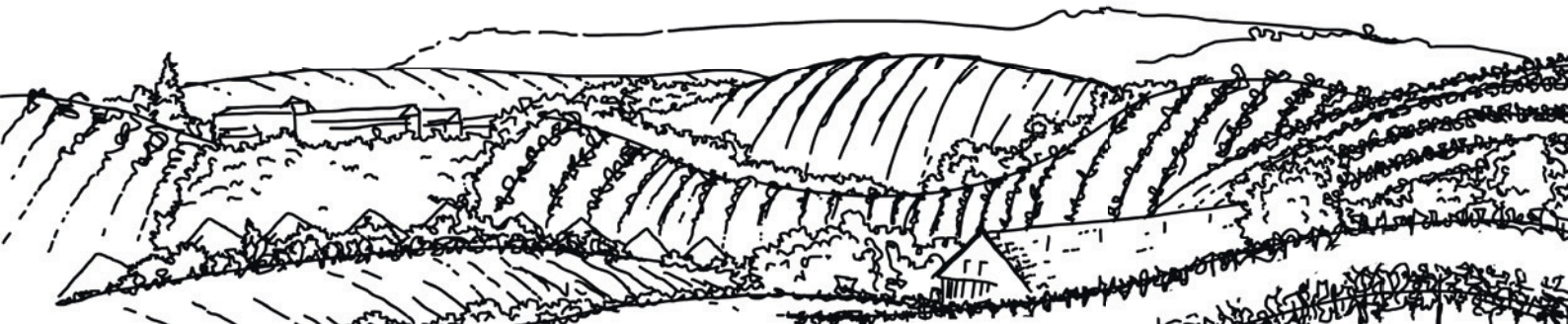
2020

VINIFIKATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 27°C 23 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 40 % in Barriques und 60 % im großen Holzfass, nach etwa 24 Monaten wurde in die Flasche abgefüllt.

KOSTNOTIZEN

Purpurrot, kräftige, komplexe Komposition aus Pinot Noir und Merlot, reife Cassis-Noten, weiches Tannin mit langem Nachhall

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Pinot Noir, Merlot
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Zuckerschlee
Boden:	Löss
Alkohol:	13,5 % vol
Säure:	4,4g/l
Restzucker:	2,0g/l- trocken
Potenzial:	2023-2031
Serviervorschlag:	Servieren bei 17-19°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 918 0
EAN Karton:	90 05769 00 919 7

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