

CUVÉE KOMPTUR 2021

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:NiederösterreichRebsorte:Pinot Noir, MerlotKategorie:QualitätsweinRiede:Zuckerschlee

 Boden:
 Löss

 Alkohol:
 13,5 % vol

 Säure:
 4,4g/l

Restzucker: 2,0g/l- trocken **Potenzial:** 2024-2032

Serviervorschlag: Servieren bei 17-19°C

Enthält: O – Sulfite

EAN Flasche: 90 05769 01 011 7 **EAN Karton:** 90 05769 01 010 0

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



