



# CUVÉE AVUS

## 2023

### **VINIFIKATION** VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C 25 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Reifung erfolgte für 24 Monate zu 80 % im Barrique und 20 % im großem Holzfass und anschließend 12 Monate auf der Flasche.

*In the cellar, the grapes were quickly crushed and fermented with automatic temperature control at 25°C for 25 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. Maturation took place for 24 months, 80% in barriques and 20% in large wooden barrels and then 12 months in the bottle.*

### **KOSTNOTIZEN** TASTING NOTES

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, mineralische Nuancen, feine Edelholznote, zarte Orangenesten, präsenste, gut integrierte Tannine, feiner Bitterschoko-Touch im Abgang, bleibt gut haften; vielseitiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial; bereits gut antrinkbar

*Deep dark ruby red with a black core, very expressive nose of dark berries and spices, on the palate it is full-bodied with pleasant play of tannins*

<b>Herkunft / Origin:</b>	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
<b>Rebsorte / Varietal:</b>	Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot
<b>Kategorie / Category:</b>	Qualitätswein <i>quality wine</i>
<b>Riede / Riede:</b>	Hochlüssen
<b>Boden / Soil:</b>	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
<b>Alkohol / Alcohol:</b>	14,5 % vol.
<b>Säure / Acidity:</b>	4,6 g/l
<b>Restzucker / Residual sugar:</b>	2,6 g/l - trocken <i>dry</i>
<b>Potenzial / Drinkability:</b>	2026 – 2036
<b>Serviervorschlag / Serving:</b>	Servieren bei 17-19°C <i>Serve at 17-19°C</i>
<b>Enthält / Contains:</b>	○ – Sulfite ○ – sulfites
<b>EAN Flasche / EAN bottle:</b>	90 05769 01 340 8
<b>EAN Karton / EAN carton:</b>	90 05769 01 341 5



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

