



CUVÉE KOMPTUR

2022

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperaturregelung 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.

In the cellar, the grapes were quickly crushed and fermented with automatic temperature control at 27°C for 23 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. The storage took place 40% in barriques and 60% in large wooden barrels, after about 24 months it was bottled.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

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

Purple, rich, complex composition of Pinot Noir and Merlot varieties, ripe cassis notes, soft tannins with long finish

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Pinot Noir, Merlot
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Zuckerschlee <i>Zuckerschlee</i>
Boden / Floor:	Löss <i>loess</i>
Alkohol / Alcohol:	13,5 % vol.
Säure / Acidity:	4,4 g/l
Restzucker / Residual sugar:	2,2 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2024 – 2032
Serviervorschlag / Serving:	Servieren bei 17 – 19°C <i>Serve at 17 – 19°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 158 9

EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 159 6



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

