



CUVÉE KOMPTUR

2022

VINIFIKATION VINIFICATION

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.
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 varietals, ripe cassis notes, soft tannins with long nish

Herkunft / Origin:

Niederösterreich Lower Austria

Rebsorte / Varietal:

Pinot Noir, Merlot

Kategorie / Category:

Qualitätswein quality wine

Riede / Riede:

Zuckerschlee Zuckerschlee

Boden / Floor:

Löss loess

Alkohol / Alcohol:

13,5 % vol.

Säure / Acidity:

4,4 g/l

Restzucker / Residual sugar:

2,2 g/l - trocken dry

Potenzial / Drinkability:

2024 – 2032

Servievorschlag / Serving:

Servieren bei 17 – 19°C Serve at 17 – 19°C

Enthält / Contains:

O – Sulfite O – sulfites

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

