



# CUVÉE COLLOREDO

## 2023

### VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C 22 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Reifung erfolgte zu 40 % im Barrique für 20 Monate und zu 60 % im großen Holzfass sowie 3 Monate auf der Flasche.

*In the cellar, the grapes were quickly crushed and fermented with automatic temperature control at 25°C for 22 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. The aging took place 40% in barriques for 20 months and 60% in large wooden barrels and 3 months in the bottle.*

### KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Funkelndes Bordeauxrot, charmantes Beerenaroma, geschmeidig, mit gut eingebundenem Tannin, mächtiger, kraftvoller Abgang

*Bright burgundy, charming berry aromas, supple, well integrated tannins, strong flavor and full body finish*

<b>Herkunft / Origin:</b>	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
<b>Rebsorte / Varietal:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Kategorie / Category:</b>	Qualitätswein <i>quality wine</i>
<b>Riede / Riede:</b>	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
<b>Boden / Floor:</b>	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
<b>Alkohol / Alcohol:</b>	14,0 % vol.
<b>Säure / Acidity:</b>	4,7 g/l
<b>Restzucker / Residual sugar:</b>	2,9 g/l - trocken <i>dry</i>
<b>Potenzial / Drinkability:</b>	2025 – 2036
<b>Serviovorschlag / Serving:</b>	Servieren bei 17 – 18°C <i>Serve at 17 – 18°C</i>
<b>Enthält / Contains:</b>	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>

**EAN 0,75l Flasche / EAN bottle:** 9005769 01 3385

**EAN 6 x 75l Karton / EAN carton:** 9005769 01 3392



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

