



# 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

**Herkunft / Origin:**

Niederösterreich Lower Austria

**Rebsorte / Varietal:**

Cabernet Sauvignon, Merlot

**Kategorie / Category:**

Qualitätswein quality wine

**Riede / Riede:**

Hochlüssen Hochlüssen

**Boden / Floor:**

Lehm-Löss clay loess

**Alkohol / Alcohol:**

14,0 % vol.

**Säure / Acidity:**

4,7 g/l

**Restzucker / Residual sugar:**

2,9 g/l - trocken dry

**Potenzial / Drinkability:**

2025 – 2036

**Servievorschlag / Serving:**

Servieren bei 17 – 18°C Serve at 17 – 18°C

**Enthält / Contains:**

O – Sulfite O – sulfites

**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

