WEINGUT HAGN
MAILBERG

BLAUBURGER

2024

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Im Keller wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28° Celsius 18 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Dieser Wein lagert 6 Monate lang zu 100 % im großen Holzfass.

In the cellar, the grapes were quickly destemmed and crushed and fermented with automatic temperature control at 28° Celsius for 18 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. This wine is aged 100% in large wooden barrels for 6 months.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Dunkles Rubinrot mit leicht violettem Schimmer, frischer, rassiger Geschmack, kräftiger, fruchtbetonter Körper mit zartem Tannin

Dark ruby-red with slight violet hues, fresh and vibrant, strong fruity body with gentle tannins

Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Blauburger *Blauburger*
Kategorie */ Category:*	Qualitätswein *quality wine*
Riede */ Riede:*	Zuckerschlee *Zuckerschlee*
Boden */ Floor:*	Löss *oess*
Alkohol */ Alcohol:*	13 % vol.
Säure */ Acidity:*	4,4 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	3,0 g/l - trocken *dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2026 – 2030
Serviervorschlag */ Serving:*	Servieren bei 17 – 18°C *Serve at 17 – 18°C*
Enthält */ Contains:*	O – Sulfite *O – sulfites*
KJ/kcal je 100 ml */ per 100 ml:*	316/76
EAN Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 328 6
EAN Karton */ EAN carton:*	9005769 01 329 3



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

