WEINGUT HAGN
MAILBERG

ROTER TRAMINER

Charmeur 2024

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Gerebelt, Maischestandzeit für 6 Stunden, Vergärung im Stahltank,
3 Monate im Stahltank gereift.
Rubbed, maceration for 6 hours, fermentation in steel tanks,
Matured for 3 months in steel tanks.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Helles Grüngelb, Silberreflexe; feine Nuancen von Rosenöl, florale Duftnoten, ein Hauch von Birnenfrucht und Grapefruitzesten; saftig, extraktsüß, balancierte Säurestruktur, mineralisch, reife Tropenfruchtnoten im Abgang, kraftvoll im Finish
Pale green-yellow, silver reflections. Fine nuances of rose oil, floral nuances, a hint of pear and grapefruit zest. Juicy, sweet, balanced acidity, mineral, ripe tropical fruit notes in the powerful finish.

Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Roter Traminer *Red Traminer*
Kategorie */ Category:*	Qualitätswein *quality wine*
Riede */ Riede:*	Hochlüssen *Hochlüssen*
Boden */ Floor:*	Lehm-Löss *clay loess*
Alkohol */ Alcohol:*	14 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,3 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	12,0 g/l - halbtrocken *semi-dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2024 – 2030
Serviervorschlag */ Serving:*	Servieren bei 8 – 9°C *Serve at 8 – 9°C*
Enthält */ Contains:*	O – Sulfite *O – sulfites*
KJ/kcal je 100 ml */ per 100 ml:*	356/85
EAN Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 144 2
EAN Karton */ EAN carton:*	9005769 01 145 9



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

