WEINGUT HAGN
MAILBERG
Hagn

BLAUER ZWEIGELT 2023

NÖ Landessieger 2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Im Keller wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 19 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°C for 19 days in stainless steel tanks with flooding and ventilation. This wine is aged 100% in large wooden barrels for 6 months.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zart mineralisch unterlegte Nuancen von Brombeeren und Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten, saftig, schwarzes Waldbeerkonfit, frisch strukturiert, angenehm im Abgang

Dark ruby-red, praline, chocolate and ripe cherry, soft tannins, well balanced with charming and full bodied fruit concentration in the finish



Herkunft / ***Origin:***	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte / ***Varietal:***	Blauer Zweigelt *Blauer Zweigelt*
Kategorie / ***Category:***	Qualitätswein *quality wine*
Riede / ***Riede:***	Zuckerschlee *Zuckerschlee*
Boden / ***Floor:***	Löss *oess*
Alkohol / ***Alcohol:***	13 % vol.
Säure / ***Acidity:***	4,3 g/l
Restzucker / ***Residual sugar:***	3,2 g/l - trocken *dry*
Potenzial / ***Drinkability:***	2023 – 2034
Serviervorschlag / ***Serving:***	Servieren bei 17 – 18°C *Serve at 17 – 18°C*
Enthält / ***Contains:***	O – Sulfite *O – sulfites*
EAN Flasche / ***EAN bottle:***	9005769 01 150 3
EAN Karton / ***EAN carton:***	9005769 01 151 0

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

