WEINGUT HAGN
MAILBERG
Hagn

CUVÉE COLLOREDO

Magnum 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
Serviervorschlag */ Serving:*	Servieren bei 17 – 18°C *Serve at 17 – 18°C*
Enthält */ Contains:*	O – Sulfite *O – sulfites*
EAN 1,5l Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 3576
EAN 6 x 1,5l Karton */ EAN carton:*	9005769 01 3583

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

