WEINGUT HAGN
MAILBERG

ROSÉ ZWEIGELT

2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Die Trauben werden gerebelt und nach kurzer Maische- standzeit, nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschalenfarbe erhalten hat, sorgsam entsaftet und der Most geklärt. Der Most wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 17°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe darin gelagert. Zeitig im Frühjahr wird der Wein fruchtig- aromatisch auf die Flasche gezogen.

The grapes are destemmed and after a short maceration period, when the grape must has acquired its classic onion skin color, the juice is carefully extracted and the must is clarified. The must is fermented in cooled stainless steel tanks at around 17°C and the wine is then stored on its fine lees. In early spring, the wine is bottled in a fruity and aromatic way.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

„Der Sonne entgegen" – duftiger und sehr fruchtiger Rosé, im Vordergrund stehen Erdbeer- und Kirscharomen, bekömmlich frisch, feine Säure, Trinkspaß in voller Länge

Fragrant & fruity Rosé, distinct strawberry and cherry, light & fresh, subtle acidity & very drinkable

Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Zweigelt *Zweigelt*
Kategorie */ Category:*	Qualitätswein *quality wine*
Riede */ Riede:*	Hochlüssen *Hochlüssen*
Boden */ Floor:*	Lehm-Löss *clay loess*
Alkohol */ Alcohol:*	11 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,2 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	3,6 g/l - trocken *dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2026 – 2029
Serviervorschlag */ Serving:*	Servieren bei 7 – 8°C *Serve at 7 – 8°C*
Enthält */ Contains:*	O – Sulfite *O – sulfites*
KJ/kcal je 100 ml */ per 100 ml:*	273/65
EAN Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 318 7
EAN Karton */ EAN carton:*	9005769 01 319 4



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

