



WEINGUT HAGN

Hagn

MAILBERG



BLAUBURGER

2014

VINIFIKATION

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.

KOSTNOTIZEN

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



Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Blauburger
Kategorie	Qualitätswein
Riede	Zuckerschlee
Boden	Löss
Alkohol	13,0 % vol.
Potenzial	2014-2018
Serviervorschlag	Servieren bei 17-18°C
Enthält	O – Sulfite