



BLAUER ZWEIFELT

2022

VINIFIKACE

Hrozny byly rozdrceny a zkvašeny pomocí automatického kvašení při teplotě 28 °C, 19 dní v nerezových tancích a zrál 6 měsíců v sudech.

CHARAKTERISTIKA

Tmavě rubínový granát s fialovými odlesky, jemná mineralita, nuance ostružin a třešní, nádech pomerančové kůry, šťavnatá chuť černých lesních plodů, svěží struktura, příjemný závěr.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Blauer Zeigelt
Kategorie:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0 % vol.
Kyselina:	4,5 g/l
Zbytkový cukr:	2,4 g/l – suché
Spotřeba:	2023 - 2034
Servírování:	při 17 – 18°C
Obsahuje:	Oxid siřičitý



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA
Phone: +43 2943 2256 | Mobile: +43 676 84901576 | Email: info@hagn-weingut.at

