



## CUVÉE COLLOREDO 2021

### VINIFIKACE

Ve sklepě byly hrozny rychle rozdraceny a uskladněny pomocí automatických lisů při teplotě 25 °C po dobu 22 dnů v nerezových tancích se zaplavováním, přeléváním a provzdušňováním. 40 % vína zrál 20 měsíců v barikových sudech, 60 % ve velkých dřevěných sudech a 3 měsíce v láhvi.

### CHARAKTERISTIKA

Jiskřivé červené Bordeaux, okouzující bobulová chuť, pružné s dobře integrovanými tříslovinami, silný, mohutný závěr.

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| <b>Původ:</b>         | Dolní Rakousko             |
| <b>Odrůda:</b>        | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| <b>Kategorie:</b>     | Qualitätswein              |
| <b>Alkohol:</b>       | 14,0 % vol.                |
| <b>Kyselina:</b>      | 4,4 g/l                    |
| <b>Zbytkový cukr:</b> | 2,5 g/l – suché            |
| <b>Spotřeba:</b>      | 2023 - 2033                |
| <b>Servírování:</b>   | při 17 – 18°C              |
| <b>Obsahuje:</b>      | Oxid siřičitý              |



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA

Tel: +43 2943 2256 | Mobil: +43 676 84901576 | E-Mail: [info@hagn-weingut.at](mailto:info@hagn-weingut.at)

