



CUVÉE AVUS 2019

VINIFIKACE

Hrozny byly rozdrceny a uskladněny při teplotě 25 °C po dobu 25 dnů v nerezových tancích se zaplavováním a přeléváním. a provzdušňováním. Zrání probíhalo 24 měsíců, z toho 80 % v barikových sudech a 10 % v sudech na víno a poté 12 měsíců v láhvi.

CHARAKTERISTIKA

Hluboká tmavě rubínová granátová barva, neprůhledné jádro, fialové odlesky, černé bobulové ovoce, jemné tóny dřeva a pomerančové kůry. Dotek hořké čokolády v závěru, vhodné k archivaci, všestranný společník k jídlu.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Blafränkisch, Zweigelt, Merlot
Kategorie:	Qualitätswein
Alkohol:	14,5 % vol.
Kyselina:	4,6 g/l
Zbytkový cukr:	1,8 g/l – suché
Spotřeba:	2023 - 2033
Servírování:	při 17 – 19°C
Obsahuje:	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

