



CUVÉE KOMPTUR 2021

VINIFIKACE

Hrozny byly rozdrceny a zkvašeny pomocí automatického kvašení při teplotě 27 °C po dobu 23 dnů v nerezových tancích se zaplavením a provzdušňováním. 40 % vína zráló v barikových sudech a 60 % v sudech na víno a po přibližně 24 měsících bylo lahováno.

CHARAKTERISTIKA

Purpurově červená barva, silné, komplexní složení Rulandského modrého a Merlotu, zralé tóny cassis, měkké třísloviny s dlouhým závěrem.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Pinot Noir, Merlot
Kategorie:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5 % vol.
Kyselina:	4,4 g/l
Zbytkový cukr:	2,5 g/l – suché
Spotřeba:	2024 - 2032
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

