WEINGUT HAGN
MAILBERG

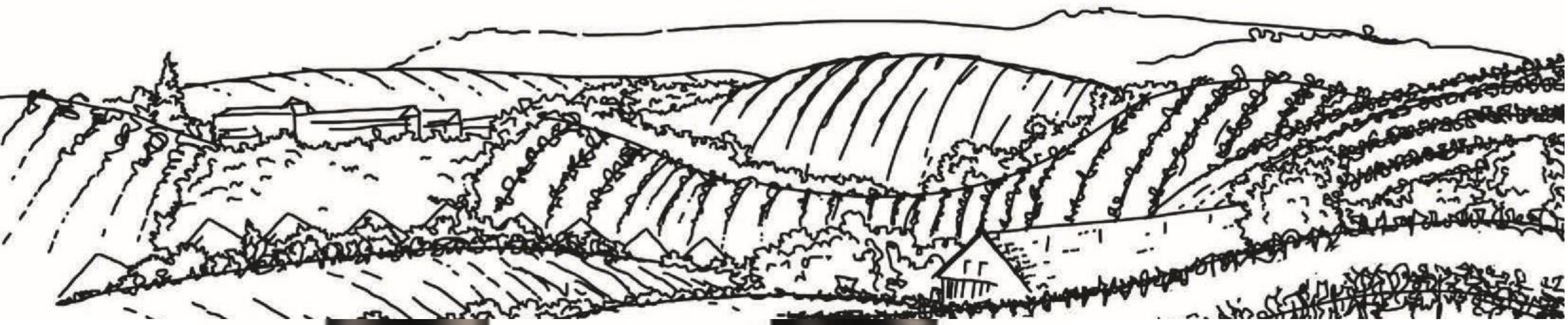
PINOT NOIR
2021

VINIFIKACE

Hrozny byly rozdrceny a zkvašeny pomocí automatického kvašení při teplotě 25°C
20 dní v nerezových tancích a zrálo 16 měsíců v sudech.

CHARAKTERISTIKA

Světle karmínový granát, jemné lesní ovoce ve vůni, bohatě strukturované na patře, střední třísloviny, které jsou velmi hedvábné. ostružiny v závěru.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Pinot Noir
Kategorie:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5 % vol.
Kyselina:	4,8 g/l
Zbytkový cukr:	2,9 g/l – suché
Spotřeba:	2019 - 2028
Servírování:	při 17 – 19°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