



GREEN HUNTER WEINVIERTEL DAC

Reserve 2019

VINIFIKATION

Im Presshaus wurden die Trauben gequetscht und nach etwa 1 Tag Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan im großem Eichenholzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 8 Monaten wurde der Green Hunter abgefüllt.

KOSTNOTIZEN

Mittleres Gelb, Silberreflexe; zart tabakig unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Tropenfrüchten, feinwürzige Mineralik; saftig, weiße Frucht, dezenter Birnenanklang, frischer Säurebogen, feine Mineralität im Nachhall

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Kategorie:	Weinviertel DAC Reserve
Riede:	Hochlüssen
Boden:	Lehm
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	3,6 g/l – trocken
Potenzial:	2020-2032
Serviervorschlag:	Servieren bei 8-9°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 417 8
EAN Karton:	90 05769 00 430 7



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA
Tel: +43 2943 2256 | Mobil: +43 676 84901576 | E-Mail: info@hagn-weingut.at

