

GREEN HUNTER WEINVIERTEL DAC

Reserve 2021

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: 5,0 g/l

 Restzucker:
 3,8 g/l – trocken

 Potenzial:
 2023 – 2035

Serviervorschlag: Servieren bei 8-9°C

Enthält: O – Sulfite

EAN Flasche: 90 05769 00 945 6 **EAN Karton:** 90 05769 00 944 9

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

