



# GRÜNER VELTLINER

*Federflug 2020*

## VINIFIKATION

Selektion der bestpositionierten Trauben; gerebelt, 6 Stunden Maischezeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C, 3 Monate im Stahltank gereift.

## KOSTNOTIZEN

Sehr klar mit feinem Fruchtspektrum in der Nase, leicht und trocken ausgebaut, verzaubert er durch seine unbeschwerte Art und seine lebendige Säure; am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünen Äpfeln

<b>Herkunft:</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Riede:</b>	Hochlüssen
<b>Boden:</b>	Lehm-Löss
<b>Alkohol:</b>	11,0 % vol.
<b>Säure:</b>	5,8g/l
<b>Restzucker:</b>	2,4g/l - trocken
<b>Potenzial:</b>	2020-2022
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 8-9°C
<b>Enthält:</b>	O – Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	90 05769 00 414 7
<b>EAN Karton:</b>	90 05769 00 427 7



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

