



# GREEN HUNTER WEINVIERTEL DAC

*Reserve 2018*

## 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

<b>Herkunft:</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Kategorie:</b>	Weinviertel DAC Reserve
<b>Riede:</b>	Hochlüssen
<b>Boden:</b>	Lehm
<b>Alkohol:</b>	13,5 % vol.
<b>Säure:</b>	5,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,6 g/l – trocken
<b>Potenzial:</b>	2019-2031
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 8-9°C
<b>Enthält:</b>	O – Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	90 05769 00 368 3
<b>EAN Karton:</b>	90 05769 00 360 7



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

