



GRÜNER VELTLINER

Federflug 2019

VINIFIKATION

Selektion der bestpositionierten Trauben; gerebelt, 6 Stunden Maische-standzeit, 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

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Hochlüssen
Boden:	Lehm-Löss
Alkohol:	11,5 % vol.
Säure:	5,8g/l
Restzucker:	2,4g/l - trocken
Potenzial:	2019-2021
Serviervorschlag:	Servieren bei 8-9°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 00 356 0
EAN Karton:	90 05769 00 357 7



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

