



# RIESLING

## Classic 2019

### VINIFIKATION

Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse gepresst, bei 19°C vergoren, anschließend 5 Monate im Stahltank gereift.

### KOSTNOTIZEN

Feines Fruchtspektrum in der Nase, Anklänge von Rosen und Birnen sowie ein Hauch Marille, erfrischende, gut eingebundene Säure, am Gaumen saftig und frisch

<b>Herkunft:</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Riede:</b>	Hochlüssen
<b>Boden:</b>	Lehm-Löss
<b>Alkohol:</b>	12,5 % vol.
<b>Säure:</b>	6,2g/l
<b>Restzucker:</b>	4,8g/l - trocken
<b>Potenzial:</b>	2019-2025
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 8-9°C
<b>Enthält:</b>	O – Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	90 05769 00 371 3
<b>EAN Karton:</b>	90 05769 00 363 8



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

