



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

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

