



GRÜNER VELTLINER

unique 2017

VINIFIKATION

Vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Reifung im Großem Holzfass 14 Monate auf der Hefe

KOSTNOTIZEN

Weinviertler Original in barocker Ausführung – lockt mit würzigen Tabaknoten und Kräuteraromen, vibriert am Gaumen mit Kraft und Eleganz, weckt den Wunsch nach mehr

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Herkunft: | Niederösterreich |
| Rebsorte: | Grüner Veltliner |
| Kategorie: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 14,0 % vol. |
| Säure: | 5,2 g/l |
| Restzucker: | 3,6 g/l – trocken |
| Potenzial: | 2019-2030 |
| Serviervorschlag: | Servieren bei 9-10°C |
| Enthält: | O – Sulfite |
| EAN Flasche: | 90 05769 00 801 5 |
| EAN Karton: | 90 05769 00 798 8 |



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

