WEINGUT HAGN
MAILBERG

CHARDONNAY

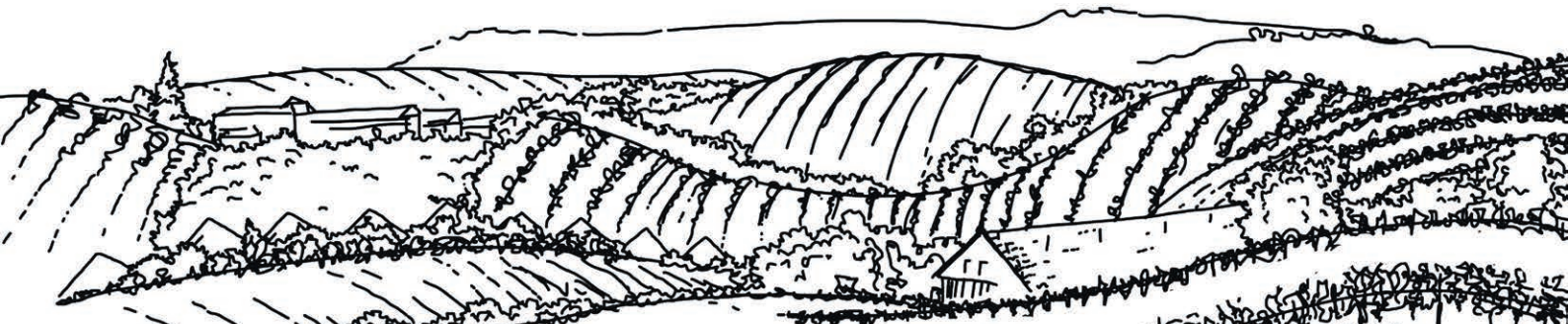
Classic 2023

VINIFIKATION

Gerebelt, Maischestandzeit 8 Stunden; bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst, etwa 5 Monate im Stahltank gereift.

KOSTNOTIZEN

In der Nase spiegelt sich eine gelungene Variation von gelben Äpfeln und Ananas mit einem Hauch Honigmelone wider; gut ausbalancierter, kräftiger Mittelteil, Anklänge von Karamell, fein strukturiert, opulent, cremige Textur am Gaumen

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Chardonnay
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Hochlüssen
Boden:	Lehm-Löss
Alkohol:	13 % vol.
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	6,0 g/l - trocken
Potenzial:	2024-2028
Serviervorschlag:	Servieren bei 8-9°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 01 041 4
EAN Karton:	90 05769 01 048 3

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