



CHARDONNAY

Classic 2024

VINIFIKATION VINIFICATION

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

Rubbed, maceration time 8 hours; Pressed with gentle pressure using a pneumatic press, matured in steel tanks for about 5 months.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

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

Tropical aromas such as pineapple and honey melon delicately intertwine with aromas of yellow apple, full-bodied and well balanced, with subtle caramel notes in the finish

Herkunft / Origin:	Niederösterreich Lower Austria
Rebsorte / Varietal:	Chardonnay Chardonnay
Kategorie / Category:	Qualitätswein quality wine
Riede / Riede:	Hochlüssen Hochlüssen
Boden / Floor:	Lehm-Löss clay loess
Alkohol / Alcohol:	13,0 % vol.
Säure / Acidity:	5,3 g/l
Restzucker / Residual sugar:	6,0 g/l - trocken dry
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2029
Serviovorschlag / Serving:	Servieren bei 8 – 9°C Serve at 8 – 9°C
Enthält / Contains:	O – Sulfite O – sulfites
KJ/kcal je 100 ml / per 100 ml:	327/78

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 136 7
EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 137 4



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

