



GELBER MUSKATELLER

2025

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 100% im Edelstahltank statt.

In the cellar, the grapes were quickly destemmed and crushed and, after about 6 hours of maceration, pressed with gentle pressure using a pneumatic press. Fermentation and storage took place 100% in stainless steel tanks.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Einladende Nase nach blumigen Muskateller-Aromen, animierender Trinkfluss; am Gaumen präsentiert sich eine glasklare Frucht nach Holunderblüten und reifen Orangen. *Inviting floral Muscat aromas, on the palate it presents elderflower and ripe orange, with harmonious acidity and lingering elegance*

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Gelber Muskateller <i>Gelber Muskateller</i>
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
Boden / Floor:	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
Alkohol / Alcohol:	11,5 % vol.
Säure / Acidity:	5,4 g/l
Restzucker / Residual sugar:	4,8 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2031
Serviovorschlag / Serving:	Servieren bei 8 – 9°C <i>Serve at 8 – 9°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>
KJ/kcal je 100 ml / per 100 ml:	287/ 69

EAN Flasche / EAN bottle:	9005769 01 2838
EAN Karton / EAN carton:	9005769 01 2845



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

