



# GELBER MUSKATELLER

## 2025

### VINIFIKATION VINIFICATION

Im Keller wurden die Trauben rasch gerezelt 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 Lower Austria

**Rebsorte / Varietal:**

Gelber Muskateller Gelber Muskateller

**Kategorie / Category:**

Qualitätswein quality wine

**Riede / Riede:**

Hochlüszen Hochlüszen

**Boden / Floor:**

Lehm-Löss clay loess

**Alkohol / Alcohol:**

11,5 % vol.

**Säure / Acidity:**

5,4 g/l

**Restzucker / Residual sugar:**

4,8 g/l - trocken dry

**Potenzial / Drinkability:**

2025 – 2031

**Servievorschlag / 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:**

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

