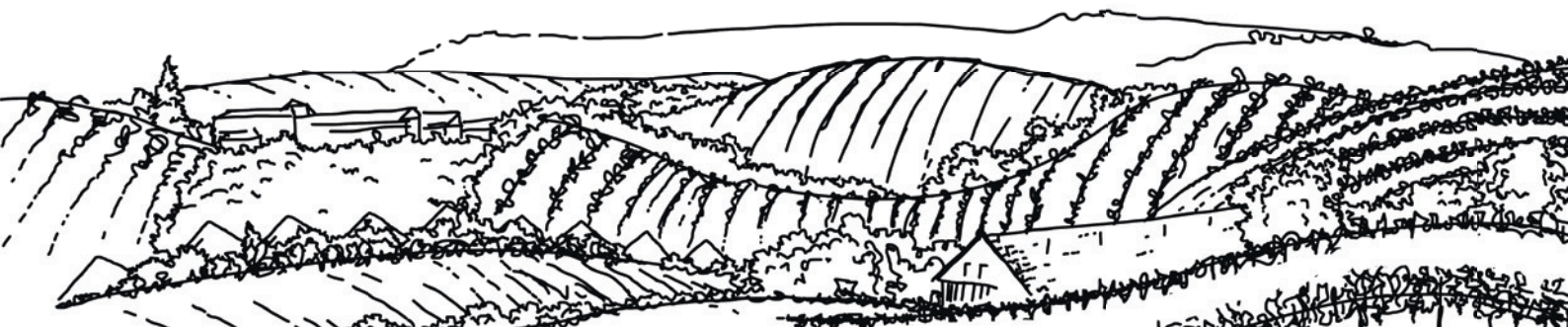
WEINGUT HAGN
MAILBERG

GRÜNER VELTLINER

Federflug 2023

VINIFIKATION
Selektion der bestpositionierten Trauben; gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C, 3 Monate im Stahltank gereift.

KOSTNOTIZEN
Sehr klar mit feinem Fruchtspektrum in der Nase, leicht und trocken ausgebaut, verzaubert er durch seine unbeschwerte Art und seine lebendige Säure; am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünen Äpfeln

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	Hochlüssen
Boden:	Lehm-Löss
Alkohol:	11,0 % vol.
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	3,0 g/l - trocken
Potenzial:	2023-2026
Serviervorschlag:	Servieren bei 8-9°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 01 0285
EAN Karton:	90 05769 01 0278

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