



GRÜNER VELTLINER

Federflug 2025

VINIFIKATION VINIFICATION

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

Selection of the best positioned grapes; rubbed, 6 hours maceration, pressed in a pneumatic press, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 18°C, 3 months matured in steel tanks.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

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

Very light Grüner Veltliner that displays aromas of fresh fruit. This light and dry wine presents lively acidity and nuances of white pepper and green apple on the palate

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner</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 % vol.
Säure / Acidity:	5,4 g/l
Restzucker / Residual sugar:	2,9 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2028
Serviervorschlag / 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:	272/65
EAN Flasche / EAN bottle:	9005769 01 2869
EAN Karton / EAN carton:	9005769 01 2876



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

