



GRÜNER VELTLINER

Filius 2024

VINIFIKATION VINIFICATION

Gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C.

Rubbed, 2 hours maceration, in a pneumatic press pressed, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 18°C.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Animiert mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronenmelisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessenreich und lebendig am Gaumen mit frischer, schön eingebundener Säure; ob als knackiger Primeur oder lässiger Sommerwein bietet unser FiLiUS Trinkspaß pur.

This Primeur wine is animated with youthful freshness; it recalls lemon balm with a hint of white pepper, lively and fresh on the palate with fresh integrated acid. Filius is very drinkable and invites you to enjoy a second glass

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner</i>
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Aus den besten Lagen <i>from our best vineyards</i>
Boden / Floor:	Verschiedene <i>Various</i>
Alkohol / Alcohol:	12 % vol.
Säure / Acidity:	5,8 g/l
Restzucker / Residual sugar:	3,8 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2024 – 2026
Serviervorschlag / Serving:	Servieren bei 7 – 8°C <i>Serve at 7 – 8°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>
EAN Flasche / EAN bottle:	9005769 01 1008
EAN Karton / EAN carton:	9005769 01 1015



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

