



WEINGUT HAGN  
MAILBERG

# GRÜNER VELTLINER

*Federflug 2024*

## **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*

<b>Herkunft / Origin:</b>	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
<b>Rebsorte / Varietal:</b>	Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner</i>
<b>Kategorie / Category:</b>	Qualitätswein <i>quality wine</i>
<b>Riede / Riede:</b>	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
<b>Boden / Floor:</b>	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
<b>Alkohol / Alcohol:</b>	11 % vol.
<b>Säure / Acidity:</b>	5,6 g/l
<b>Restzucker / Residual sugar:</b>	3,2 g/l - trocken <i>dry</i>
<b>Potenzial / Drinkability:</b>	2024 – 2027
<b>Serviervorschlag / Serving:</b>	Servieren bei 8 – 9°C <i>Serve at 8 – 9°C</i>
<b>Enthält / Contains:</b>	O – Sulfite <i>O – sulfites</i>
<b>KJ/kcal je 100 ml / per 100 ml:</b>	272/65
<b>EAN Flasche / EAN bottle:</b>	9005769 01 1220
<b>EAN Karton / EAN carton:</b>	9005769 01 1237



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

