



RIESLING

Classic 2024

VINIFIKATION VINIFICATION

Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse gepresst, bei 19°C vergoren, anschließend 5 Monate im Stahltank gereift.

Rubbed, maceration for 6 hours, pressed in a pneumatic press, fermented at 19°C, then matured in steel tanks for 5 months.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Feines Fruchtspektrum in der Nase, Anklänge von Rosen und Birnen sowie ein Hauch Marille, erfrischende, gut eingebundene Säure, am Gaumen saftig und frisch

A fruity nose accompanied by hints of rose, pear and a bit of apricot, lively and integrated acidity and refreshing on the palate

Herkunft / Origin:	Niederösterreich Lower Austria
Rebsorte / Varietal:	Riesling Riesling
Kategorie / Category:	Qualitätswein quality wine
Riede / Riede:	Hochlüssen Hochlüssen
Boden / Floor:	Lehm-Löss clay loess
Alkohol / Alcohol:	13 % vol.
Säure / Acidity:	6,0 g/l
Restzucker / Residual sugar:	6,0 g/l - trocken dry
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2031
Serviervorschlag / Serving:	Servieren bei 8 – 9°C <i>Serve at 8 – 9°C</i>
Enthält / Contains:	O – Sulfite O – sulfites
KJ/kcal je 100 ml / per 100 ml:	322/77

EAN Flasche / EAN bottle:	9005769 01 138 1
EAN Karton / EAN carton:	9005769 01 139 8



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

