



SAUVIGNON BLANC

2024

VINIFIKATION VINIFICATION

Gerebelt, Maischestandzeit für 6 Stunden, Vergärung im Stahltank, 3 Monate im Stahltank gereift.

Rubbed, maceration for 6 hours, fermentation in steel tanks, Matured for 3 months in steel tanks.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter, eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz

Opens with an overarching aroma of fruit with notes of cassis and red pepper, opulent structure, elegant, pronounced fruit on the palate, long finish

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc</i>
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
Boden / Floor:	Lehm-Löss <i>clay loess</i>
Alkohol / Alcohol:	12,5 % vol.
Säure / Acidity:	6 g/l
Restzucker / Residual sugar:	4,2 g/l - trocken dry
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2029
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:	308/73

EAN Flasche / EAN bottle: 9005769 01 140 4
EAN Karton / EAN carton: 9005769 01 141 1



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

