WEINGUT HAGN
MAILBERG

WEINVIERTEL DAC

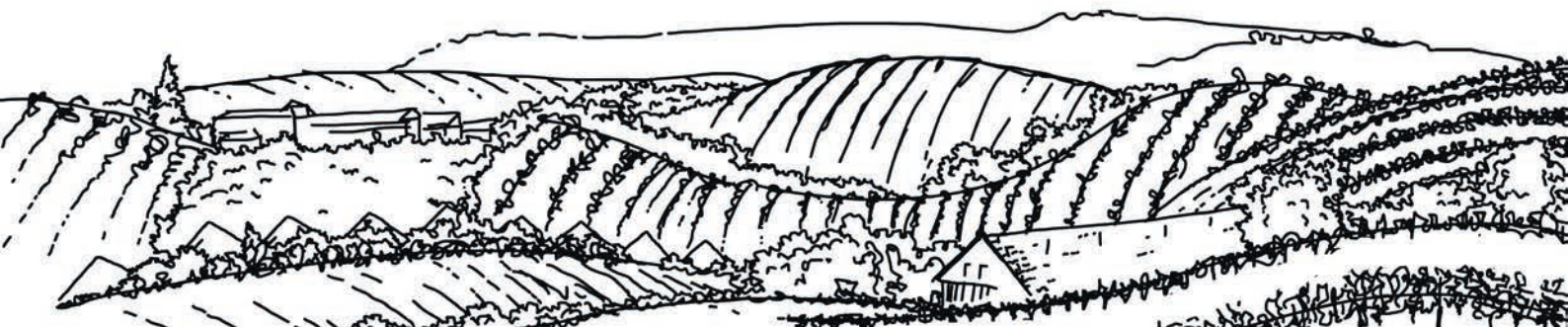
Classic 2023

VINIFIKATION

Selektion der bestpositionierten Trauben, gerebelt, 4 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C, 3 Monate im Stahltank gereift.

KOSTNOTIZEN

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl", extrem vielschichtig; langer, angenehmer Abgang mit finessenreicher Exotik und animierender Säure

Herkunft:	Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Kategorie:	Weinviertel DAC
Riede:	Antlassberg
Boden:	Sandig-lehmig
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	3,2 g/l - trocken
Potenzial:	2024-2027
Serviervorschlag:	Servieren bei 8-9°C
Enthält:	O – Sulfite
EAN Flasche:	90 05769 01 038 4
EAN Karton:	90 05769 01 045 2

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