



GRÜNER VELTLINER

unique 2021

VINIFIKATION VINIFICATION

Vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Reifung im Großem Holzfass 14 Monate auf der Hefe

Fully ripe, healthy grapes are selectively harvested by hand. Maturation on the lees in large wooden barrels for 14 months

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Weinviertler Original in barocker Ausführung – lockt mit würzigen Tabaknoten und Kräutearomen, vibriert am Gaumen mit Kraft und Eleganz, weckt den Wunsch nach mehr

Baroque quality originating in the "Weinviertel" region. With luring notes of tangy tobacco and aromatic herbs. It vibrates on the palate with power and elegance. Makes you want more.

Herkunft / Origin:

Rebsorte / Varietal:

Kategorie / Category:

Alkohol / Alcohol:

Säure / Acidity:

Restzucker / Residual sugar:

Potenzial / Drinkability:

Serviovorschlag / Serving:

Enthält / Contains:

EAN Flasche / EAN bottle:

EAN Karton / EAN carton:

Niederösterreich *Lower Austria*

Grüner Veltliner *Grüner Veltliner*

Qualitätswein *quality wine*

14 % vol.

4,2 g/l

5,2 g/l - trocken dry

2024 – 2035

Servieren bei 9 – 10°C *Serve at 9 – 10°C*

O – Sulfite *O – sulfites*

9005769 01 120 6

9005769 01 121 3



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

