



GRÜNER VELTLINER

Antlasbergen 2023 „Vatertagsedition“

VINIFIKATION VINIFICATION

Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19°

Rubbed, maceration for 6 hours, pressed in a pneumatic press, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 19°

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Helles Gelbgrün, Silberreflexe; feine Würze, etwas Quitte, zarte Wiesenkräuter- und Zitrusnoten klingen an; engmaschig, elegant, feine Säurestruktur, weißes Steinobst im Abgang

Light yellow-green, silver reflections; fine spice, some quince, gentle meadow herbs - accompanied by citrus notes; tightly-knit, elegant, gentle acid structure, white stone fruit in the finish.

Herkunft / Origin:

Niederösterreich *Lower Austria*

Rebsorte / Varietal:

Grüner Veltliner *Grüner Veltliner*

Kategorie / Category:

Qualitätswein *quality wine*

Riede / Riede:

Antlasbergen *Antlasbergen*

Boden / Soil:

Schwarzerdeboden aus Sanden & Löss

black soil from sands and loess

Alkohol / Alcohol:

13 % vol.

Säure / Acidity:

5,4 g/l

Restzucker / Residual sugar:

3,8 g/l - trocken dry

Potenzial / Drinkability:

2024 – 2029

Serviervorschlag / Serving:

Servieren bei 8 – 9°C *Serve at 8 – 9°C*

Enthält / Contains:

O – Sulfite *O – sulfites*

EAN Flasche / EAN bottle:

90 05769 01 087 2

EAN Karton / EAN carton:

90 05769 01 088 9



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA

Tel: +43 2943 2256 | Mobil: +43 676 84901576 | E-Mail: info@hagn-weingut.at

