



WEINGUT HAGN
MAILBERG

GRÜNER VELTLINER

Zero

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Der Grüne Veltliner Zero ist sehr frisch und zeigt in der Nase typische Anklänge von Limetten, Citrusfrüchten und roten Äpfeln, sowie eine sehr erfrischende mineralische Komponente. Es zeigt sich ein trockenes und langes Finish.

The Green Veltliner Zero is very fresh and shows in the nose typical hints of limes, citrus fruits and red apples, as well as a very refreshing mineral component. It has a dry and long finish.

Ausbau / Aging

Edelstahl

Herkunft / Origin:

Niederösterreich *Lower Austria*

Rebsorte / Varietal:

Grüner Veltliner *Grüner Veltliner*

Riede / Riede:

Aus den besten Lagen *from our best vineyards*

Zusätzliche Qualitätsstufe

/ Additional quality level:

Still / *still*

Alkohol / Alcohol:

0% vol

Säure / Acidity:

6 g/l

Restzucker / Residual sugar:

35 g/l - trocken *dry*

Serviervorschlag / Serving:

Servieren bei 5 – 7°C *Serve at 5 – 7°C*

Enthält / Contains:

O – Sulfite *O – sulfites*

KJ/kcal je 100 ml / per 100 ml:

85/20

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 185 5

EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 187 9



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

