



GRÜNER VELTLINER

Hundschupfen 2024

VINIFIKATION VINIFICATION

Gerebelt, 8 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19°C.

Rubbed, 8 hours maceration, pressed in a pneumatic press, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 19°C.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Ausgeprägtes Fruchtspektrum nach reifen Birnen, Quitten, vollen Orangen, untermalt mit einer Prise Pfeffer; kraftvoll und elegant, komplexer, tief strukturierter Körper, fordernd, am Gaumen dicht mit kräftigem Würzschleier; ein feines Säurespiel vollendet die Harmonie dieses edlen Lagenveltliners.

Elegant and complex, this wine has a distinct nose of fruit including pear, quince and full orange accompanied by a pinch of pepper. Pleasant spicy notes and delicate acidity complete this harmonious wine.

Herkunft / Origin:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner</i>
Kategorie / Category:	Qualitätswein <i>quality wine</i>
Riede / Riede:	Hundschupfen <i>Hundschupfen</i>
Boden / Floor:	Verschiedene <i>Various</i>
Alkohol / Alcohol:	13 % vol.
Säure / Acidity:	5,4 g/l
Restzucker / Residual sugar:	3,7 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2030
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:	328/78

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 128 2
EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 129 9



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

