



RIESLING

unique 2021

VINIFIKATION VINIFICATION

Vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen, Reifung im Großem Holzfass 12 Monate auf der Hefe

Fully ripe, healthy grapes are selectively read by hand, maturing in large wooden barrels for 12 months on the yeast

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Weinviertler Gaumentänzer – changiert gekonnt zwischen Blüten- & Steinobstaromen und mineralischer Kräuterwürze, wandelt zwischen reifer Marille und lebendiger Säure

Dancer on the palate from the "Weinviertel" region. Shimmers skillfully between aromatic blossoms with stone fruit and mineral herbal spices. Changes from ripe apricots to lively acidity.

Herkunft / Origin:

Niederösterreich *Lower Austria*

Rebsorte / Varietal:

Riesling *Riesling*

Kategorie / Category:

Qualitätswein *quality wine*

Alkohol / Alcohol:

14 % vol.

Säure / Acidity:

6,0 g/l

Restzucker / Residual sugar:

6,8 g/l - trocken dry

Potenzial / Drinkability:

2024 – 2035

Serviertvorschlag / Serving:

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

Enthält / Contains:

O – Sulfite *O – sulfites*

EAN Flasche / EAN bottle:

9005769 01 118 3

EAN Karton / EAN carton:

9005769 01 119 0



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

