



GREEN HUNTER WEINVIERTEL DAC

Reserve 2024

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Presshaus wurden die Trauben gequetscht und nach etwa 1 Tag Maische-standzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan im großem Eichenholzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls in großen Holzfässern, nach etwa 8 Monaten wurde der Green Hunter abgefüllt.

In the press house, the grapes were crushed and, after about 1 day of maceration, pressed with gentle pressure using the pneumatic press. Was fermented spontaneously in large oak barrels. The storage also took place in large wooden barrels, after about 8 months the Green Hunter was bottled.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Mittleres Gelb, Silberreflexe; zart tabakig unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Tropenfrüchten, feinwürzige Mineralik; saftig, weiße Frucht, dezenter Birnenanklang, frischer Säurebogen, feine Mineralität im Nachhall

Medium yellow, silver reflections. Tender yellow apple with nuances of tobacco, a hint of tropical fruits, delicately spiced notes of mineral. Juicy, white fruit with a subtle note of pear, fresh acidity, a fine note of minerals in the after taste.

Herkunft / Origin:

Rebsorte / Varietal:

Kategorie / Category:

Riede / Riede:

Boden / Floor:

Alkohol / Alcohol:

Säure / Acidity:

Restzucker / Residual sugar:

Potenzial / Drinkability:

Serviovorschlag / Serving:

Enthält / Contains:

KJ/kcal je 100 ml / per 100 ml:

Niederösterreich Lower Austria

Grüner Veltliner Grüner Veltliner

Weinviertel DAC Reserve

Weinviertel DAC Reserve

Hochlüssen Hochlüssen

Lehm clay

13,5 % vol.

5,5 g/l

5,4 g/l - trocken dry

2025 – 2037

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

O – Sulfite O – sulfites

331/79

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 304 0

EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 305 7

EAN 1,5l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 322 4

EAN 6 x 1,5l Karton / EAN carton: 9005769 01 323 1



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

