



EISWEIN

Grüner Veltliner 2023

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Stahltank ausgebaut.

Matured in a steel tank.

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Kräftiges Gelbgold, In der Nase feine Wiesenkräuter, zarte Nuancen von Steinobst und Lychee. Am Gaumen frisch und lebendig, Ananas, exotische Nuancen im Abgang, präsender Honigtouch im Nachhall, bleibt gut haften.

A strong yellow gold. On the nose, delicate meadow herbs and subtle nuances of stone fruit and lychee. Fresh and lively on the palate, with pineapple and exotic nuances on the finish, a present hint of honey in the aftertaste, and a long aftertaste.

Herkunft / Origin:

Niederösterreich Lower Austria

Rebsorte / Varietal:

Grüner Veltliner Grüner Veltliner

Kategorie / Category:

Qualitätswein quality wine

Riede / Riede:

Hochlüssen Hochlüssen

Boden / Floor:

Lehm-Löss clay loess

Alkohol / Alcohol:

10,0 % vol.

Säure / Acidity:

6,6 g/l

Restzucker / Residual sugar:

142,0 g/l - süß sweet

Potenzial / Drinkability:

2023 – 2035

Serviervorschlag / Serving:

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

Enthält / Contains:

O – Sulfite O – sulfites

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 539 7

EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 099 5



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

