



GREEN HUNTER WEINVIERTEL DAC

Reserve 2023

VINIFIKATION VINIFICATION

Im Presshaus wurden die Trauben gequetscht und nach etwa 1 Tag Maischezeit 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:	Niederösterreich <i>Lower Austria</i>
Rebsorte / Varietal:	Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner</i>
Kategorie / Category:	Weinviertel DAC Reserve <i>Weinviertel DAC Reserve</i>
Riede / Riede:	Hochlüssen <i>Hochlüssen</i>
Boden / Floor:	Lehm <i>clay</i>
Alkohol / Alcohol:	13,5 % vol.
Säure / Acidity:	4,6 g/l
Restzucker / Residual sugar:	5,0 g/l - trocken <i>dry</i>
Potenzial / Drinkability:	2025 – 2037
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:	331/79

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle: 9005769 01 130 5
EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 131 2



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

