



GRÜNER VELTLINER

Antlasbergen 2025

VINIFIKATION VINIFICATION

Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19°

Rubbed, maceration for 6 hours, pressed in a pneumatic press, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 19°

KOSTNOTIZEN TASTING NOTES

Helles Gelbgrün, Silberreflexe; feine Würze, etwas Quitte, zarte Wiesenkräuter- und Zitrusnoten klingen an; engmaschig, elegant, feine Säurestruktur, weißes Steinobst im Abgang

Light yellow-green, silver reflections; fine spice, some quince, gentle meadow herbs - accompanied by citrus notes; tightly-knit, elegant, gentle acid structure, white stone fruit in the finish.

| | |
|--|--|
| Herkunft / Origin: | Niederösterreich <i>Lower Austria</i> |
| Rebsorte / Varietal: | Grüner Veltliner <i>Grüner Veltliner</i> |
| Kategorie / Category: | Qualitätswein <i>quality wine</i> |
| Riede / Riede: | Antlasbergen <i>Antlasbergen</i> |
| Boden / Floor: | Schwarzerdeboden aus Sanden & Löss <i>black soil from sands and loess</i> |
| Alkohol / Alcohol: | 13 % vol. |
| Säure / Acidity: | 5,4 g/l |
| Restzucker / Residual sugar: | 3,5 g/l - trocken <i>dry</i> |
| Potenzial / Drinkability: | 2026 – 2031 |
| 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 01 294 4

EAN 6 x 75l Karton / EAN carton: 9005769 01 324 8



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

