



GRÜNER VELTLINER

Filius 2026

VINIFIKATION

VINIFICATION

Gerebelt, 4 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C.

Rubbed, 4 hours maceration, in a pneumatic press pressed, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 18°C.

KOSTNOTIZEN

TASTING NOTES

Animiert mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronenmelisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessenreich und lebendig am Gaumen mit frischer, schön eingebundener Säure; ob als knackiger Primeur oder lässiger Sommerwein bietet unser Filius Trinkspaß pur.

This Primeur wine is animated with youthful freshness; it recalls lemon balm with a hint of white pepper, lively and fresh on the palate with fresh integrated acid. Filius is very drinkable and invites you to enjoy a second glass

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*

Qualitätswein *quality wine*

Aus den besten Lagen *from our best vineyards*

Mailberger Terroir *Mailberg Terroir*

11,5 % vol.

5,8 g/l

2,8 g/l - trocken dry

2026 – 2029

Servieren bei 7 – 8°C *Serve at 7 – 8°C*

O – Sulfite *O – sulfites*

286/68

EAN 0,75l Flasche / EAN bottle:

9005769014252

EAN 6 x 0,75l Karton / EAN carton:

9005769014269



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA

Tel: +43 2943 2256 | Mobil: +43 676 84901576 | E-Mail: info@hagn-weingut.at

