WEINGUT HAGN
MAILBERG

GREEN HUNTER WEINVIERTEL DAC

Reserve 2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Im Presshaus wurden die Trauben gequetscht und nach etwa 1 Tag Maischestandzeit 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 *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Grüner Veltliner *Grüner Veltliner*
Kategorie */ Category:*	Weinviertel DAC Reserve *Weinviertel DAC Reserve*
Riede */ Riede:*	Hochlüssen *Hochlüssen*
Boden */ Floor:*	Lehm *clay*
Alkohol */ Alcohol:*	13,5 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,2 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	4,5 g/l - trocken *dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2025 – 2037
Serviervorschlag */ Serving:*	Servieren bei 8 – 9°C *Serve at 8 – 9°C*
Enthält */ Contains:*	O – Sulfite *O – sulfites*
KJ/kcal je 100 ml */ per 100 ml:*	333/80
EAN 0,75l Flasche */ EAN bottle:*	900576901 4214
EAN 6 x 75l Karton */ EAN carton:*	900576901 4238



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

