WEINGUT HAGN
MAILBERG

# RIESLING

## *Classic 2025*




**VINIFIKATION** *VINIFICATION*

Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse gepresst, bei 19°C vergoren, anschließend 5 Monate im Stahltank gereift.

*Rubbed, maceration for 6 hours, pressed in a pneumatic press, fermented at 19°C, then matured in steel tanks for 5 months.*

**KOSTNOTIZEN** *TASTING NOTES*

Feines Fruchtspektrum in der Nase, Anklänge von Rosen und Birnen sowie ein Hauch Marille, erfrischende, gut eingebundene Säure, am Gaumen saftig und frisch

*A fruity nose accompanied by hints of rose, pear and a bit of apricot, lively and integrated acidity and refreshing on the palate*

| | |
|---|---|
| **Herkunft** */ Origin:* | Niederösterreich *Lower Austria* |
| **Rebsorte** */ Varietal:* | Riesling *Riesling* |
| **Kategorie** */ Category:* | Qualitätswein *quality wine* |
| **Riede** */ Riede:* | Hochlüssen *Hochlüssen* |
| **Boden** */ Floor:* | Lehm-Löss *clay loess* |
| **Alkohol** */ Alcohol:* | 12,5 % vol. |
| **Säure** */ Acidity:* | 6,4 g/l |
| **Restzucker** */ Residual sugar:* | 5, 7 g/l - trocken *dry* |
| **Potenzial** */ Drinkability:* | 2026 – 2032 |
| **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:* | 312/75 |
| **EAN Flasche** */ EAN bottle:* | 9005769 01 312 5 |
| **EAN Karton** */ EAN carton:* | 9005769 01 313 2 |

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

