WEINGUT HAGN
MAILBERG
Hagn

SAUVIGNON BLANC

2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Gerebelt, Maischestandzeit für 6 Stunden, Vergärung im Stahltank,
3 Monate im Stahltank gereift.

Rubbed, maceration for 6 hours, fermentation in steel tanks,
Matured for 3 months in steel tanks.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter, eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz

Opens with an overarching aroma of fruit with notes of cassis and red pepper, opulent structure, elegant, pronounced fruit on the palate, long finish

Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Sauvignon Blanc *Sauvignon Blanc*
Kategorie */ Category:*	Qualitätswein *quality wine*
Riede */ Riede:*	Hochlüssen *Hochlüssen*
Boden */ Floor:*	Lehm-Löss *clay loess*
Alkohol */ Alcohol:*	12 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,9 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	3,6 g/l - trocken *dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2026 – 2030
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:*	296/71
EAN Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 314 9
EAN Karton */ EAN carton:*	9005769 01 315 6



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

