WEINGUT HAGN
MAILBERG
Hagn

WEINVIERTEL DAC

Classic 2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Selektion der bestpositionierten Trauben, gerebelt, 4 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C, 3 Monate im Stahltank gereift.

Selection of the best positioned grapes, destemmed, 4 hours of maceration, pressed in a pneumatic press, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 18°C, matured for 3 months in steel tanks.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl", extrem vielschichtig; langer, angenehmer Abgang mit finessenreicher Exotik und animierender Säure

Elegant, fruity and spicy on the nose, pome fruit on the palate and typical „Veltliner pepper", extremely complex; long, pleasant finish with finesse-rich exotic and animating acidity



Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Grüner Veltliner *Grüner Veltliner*
Kategorie */ Category:*	Weinviertel DAC *Weinviertel DAC*
Riede */ Riede:*	Antlassberg *Antlassberg*
Boden */ Floor:*	Sandig-lehmig *sandy-loamy*
Alkohol */ Alcohol:*	12,5 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,1 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	2,8 g/l - trocken *dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2026 – 2029
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:*	308/73

EAN 0,75l Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 292 0
EAN 6 x 75l Karton */ EAN carton:*	9005769 01 293 7

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

