WEINGUT HAGN
MAILBERG

WELSCHRIESLING

2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Gerebelt, Maischestandzeit für 3 Stunden, bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst, etwa 3 Monate im Stahltank gereift.

Rubbed, maceration for 3 hours, pressed with gentle pressure using a pneumatic press, matured in steel tanks for about 3 months.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Grüner Apfel und feine Wiesenblumen spielen bei diesem Welschriesling ein feines Duett; mittlerer Körper, schöner Trinkfluss, knackige, animierende Fruchtsäure, am Gaumen saftig und frisch

This medium-bodied Welschreisling showcases aromas of green apple and wild flowers and offers crisp and flavorful notes of fruit.

Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Welschriesling *Welschriesling*
Kategorie */ Category:*	Qualitätswein *quality wine*
Riede */ Riede:*	Altenpoint *Altenpoint*
Boden */ Floor:*	Sandig-steinig *Sandy-rocky*
Alkohol */ Alcohol:*	12 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,4 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	3,1 g/l - trocken *dry*
Potenzial */ Drinkability:*	2025 – 2028
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:*	297/71
EAN Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 3088
EAN Karton */ EAN carton:*	9005769 01 3095



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

