WEINGUT HAGN
MAILBERG

GRÜNER VELTLINER

Antlasbergen 2024

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 19°

Rubbed, maceration for 6 hours, pressed in a pneumatic press, temperature-controlled fermentation in steel tanks at 19°

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

Helles Gelbgrün, Silberreflexe; feine Würze, etwas Quitte, zarte Wiesenkräuter- und Zitrusnoten klingen an; engmaschig, elegant, feine Säurestruktur, weißes Steinobst im Abgang

Light yellow-green, silver reflections; fine spice, some quince, gentle meadow herbs - accompanied by citrus notes; tightly-knit, elegant, gentle acid structure, white stone fruit in the finish.

Herkunft / ***Origin:***	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte / ***Varietal:***	Grüner Veltliner *Grüner Veltliner*
Kategorie / ***Category:***	Qualitätswein *quality wine*
Riede / ***Riede:***	Antlasbergen *Antlasbergen*
Boden / ***Floor:***	Schwarzerdeboden aus Sanden & Löss *black soil from sands and loess*
Alkohol / ***Alcohol:***	13 % vol.
Säure / ***Acidity:***	5,4 g/l
Restzucker / ***Residual sugar:***	3,8 g/l - trocken *dry*
Potenzial / ***Drinkability:***	2025 – 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:***	328/78

EAN 0,75l Flasche / ***EAN bottle:***	9005769 01 126 8
EAN 6 x 75l Karton / ***EAN carton:***	9005769 01 127 5



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

