WEINGUT HAGN
MAILBERG

CHARDONNAY

Classic 2025

VINIFIKATION *VINIFICATION*

Gerebelt, Maischestandzeit 8 Stunden; bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst, etwa 5 Monate im Stahltank gereift.

Rubbed, maceration time 8 hours; Pressed with gentle pressure using a pneumatic press, matured in steel tanks for about 5 months.

KOSTNOTIZEN *TASTING NOTES*

In der Nase spiegelt sich eine gelungene Variation von gelben Äpfeln und Ananas mit einem Hauch Honigmelone wider; gut ausbalancierter, kräftiger Mittelteil, Anklänge von Karamell, fein strukturiert, opulent, cremige Textur am Gaumen

Tropical aromas such as pineapple and honey melon delicately intertwine with aromas of yellow apple, full-bodied and well balanced, with subtle caramel notes in the finishn

Herkunft */ Origin:*	Niederösterreich *Lower Austria*
Rebsorte */ Varietal:*	Chardonnay *Chardonnay*
Kategorie */ Category:*	Qualitätswein *quality wine*
Riede */ Riede:*	Hochlüssen *Hochlüssen*
Boden */ Floor:*	Lehm-Löss *clay loess*
Alkohol */ Alcohol:*	13,0 % vol.
Säure */ Acidity:*	5,3 g/l
Restzucker */ Residual sugar:*	5,8 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:*	327/78

EAN 0,75l Flasche */ EAN bottle:*	9005769 01 310 1
EAN 6 x 75l Karton */ EAN carton:*	9005769 01 311 8



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

