



CHARDONNAY Classic 2023

VINIFIKACE

Tření, doba macerace 8 hodin; lisováno mírným tlakem pomocí pneumatického lisu, zrálo v ocelových tancích přibližně 5 měsíců.

CHARAKTERISTIKA

Tropické vůně jako ananas a medový meloun se jemně prolínají s vůní žlutého jablka, plné a dobře vyvážené, s jemnými karamelovými tóny v závěru.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Chardonnay
Kategorie:	Kvalitní víno
Alkohol:	13 % vol.
Kyselina:	5,0 g/l
Zbytkový cukr:	6,0 g/l - suché
Spotřeba:	2024 – 2028
Servírování:	při 8 – 9°C
Obsahuje:	Oxid siřičitý



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA
Phone: +43 2943 2256 | Mobile: +43 676 84901576 | Email: info@hagn-weingut.at

