



WEINVIERTEL DAC Classic 2023

VINIFIKACE

Výběr nejlépe umístěných hroznů, odšťavněné, 4 hod. macerace, lisování v pneumatickém lisu, řízená teplota kvašení v ocelových tancích při 18 °C, zrání 3 měsíce v ocelových tancích.

CHARAKTERISTIKA

Elegantní, ovocná a kořenitá vůně, peckoviny v chuti a kořenité ovoce na patře. Typický "veltínský pepř", mimořádně komplexní, dlouhý, příjemný závěr s bohatou exotikou dochutí a oživující kyselinkou.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Grüner Veltliner
Kategorie:	Weinviertel DAC
Alkohol:	12,5 % vol.
Kyselina:	5,6 g/l
Zbytkový cukr:	3,2 g/l – suché
Pitelnost:	2024 - 2027
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

