





## GEMISCHTER SATZ WAGRAM 2025

**Sorte | *Variety:*** Traminer, Sauvignon Blanc, Frühroter Veltliner, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Riesling

**Herkunft | *Origin:*** Wagram<sup>DAC</sup> - Österreich | *Austria*

**Stil | *Style:*** frisch & fruchtig | *fresh & fruity*

**Jahrgang 2025**  
***Vintage 2025:***



**Über die Wagram Weine:** Das Weinbaugebiet Wagram umfasst ca. 2.500 ha. Unsere Weingärten bilden die nördliche Spitze der Region, die sich von der Donau bis zum Weinviertel erstreckt. Die mächtige Geländestufe - namensgebend für den Wagram - ist durchzogen von tiefen Lössschichten. Gepaart mit einem angenehm kühlen Klima entstehen aromatische Weine mit großem Trinkvergnügen.

***About Wagram wines:*** *The Wagram wine region lies just north-west of Vienna and covers around 2 500 ha under vine. The region's geologic features coupled with consistent weather and climatic patterns provide the basis for full-bodied wines rich in aroma and flavour. Layers of Löss formed in the Ice Age cover the substrate of marine deposits and river gravels. This results in classic wines with substance and drinking pleasure at a rather low alcohol level.*

**Boden | *Soil:*** Löss

**Seehöhe | *Altitude:*** 315-320 m

**Rebenalter | *Age of Vines:*** 26-31 Jahre | *years*

**Ernte | *Harvest:*** 11 September 2025

**Gärung | *Fermentation:*** Stahltank | *stainless steel*

**Reifung | *Maturation:*** 5 Monate Feinhefe im Stahltank  
*5 months fine lees in stainless steel*

**Gefüllt | *Bottled:*** frisch & fruchtig | *fresh & fruity*

**Zertifiziert | *Certified:*** Bio seit 1992 - vegan | *organic since 1992 - vegan*

**Alkohol | *Alcohol:*** 10,5 % vol.

**Restzucker | *Residual Sugar:*** 5,7 g/l

**Säure | *Acidity:*** 4,7 g/l

**Ideal Temperatur | *e:*** 6-8 °C

**Potential | *Potential:*** 2026-2031

**Flasche | *Bottle:*** 0,75 l Leichtglas Bordeaux | 0,75 l light-weight Bordeaux

**Verschluss | *Closure:*** Schraubverschluss Stelvin | *Screw Cap Stelvin*

**Zutaten | *Ingredients:***

**Nährwerte | *Nutrition:***



**WEINGUT MEHOFER**  
**NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 2279 7247  
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at