



M

WEINGUT

MAGERL

BIO CHARDONNAY 2025

Wagram

JAHRGANG	2025
ERNTE	Anfang Oktober
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fela am Wagram
BODEN	Tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	4,1g/l
SÄURE	5,7g/l
REIFEPOTENTIAL	Gereifter Wein mit hohem Potential 2025-2030
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Deftige Speisen, Geflügel
WEINBESCHREIBUNG	Roter Apfel, Pfirsich und etwas Haselnuss in Duft und im Geschmack, harmonisch und vielschichtig - „Pumpkin pie“, kraftvoller Körper, leicht cremig, kräftige Säure, tolle Struktur und Länge



WEINGUT MAGERL, Wienerstraße 57, 3481 Fels am Wagram, Österreich, +43 2738 8713, office@magerl.cc, magerl.cc