

WEINGUT
MAGERL

BIO GELBER MUSKATELLER 2025

Wagram



JAHRGANG	2025
ERNTE	Anfang September
HERKUNFT	Wagram, Niederösterreich
ORT	Fels am Wagram
BODEN	Tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	12,5%vol.
ZUCKER	2,5g/l
SÄURE	6,9g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten jung getrunken 2026-2029
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	8 – 10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Ideal zu leichten Speisen und Salaten
WEINBESCHREIBUNG	Überströmende Aromen, Marillen, Erdbeeren, Mandarinen und Zitrusresten in der Nase wie am Gaumen, muskierende, traubige Frucht, süffig, elegant und erfrischend, gute Struktur und Länge.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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