



# M

WEINGUT

MAGERL

## BIO GELBER MUSKATELLER 2025

*Wagram*

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



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