

WEINGUT
MAGERL

BIO GRÜNER VELTLINER 2023

Wagram Ried Brunnthal



JAHRGANG	2023
ERNTE	Ende Oktober
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	14,0%
ZUCKER	3,2g/l
SÄURE	5,8g/l
REIFEPOTENTIAL	am besten gereift getrunken 2025-2031
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Klassischer Speisenbegleiter für kräftige speisen sowie auch leichte Salate
WEINBESCHREIBUNG	Mittleres Grüngelb, in der Nase feine tabakige Würze, zart nach Honigmelonen und Birnenfrucht, zarte Kräuterwürze, reife Äpfel, stoffig, komplex, feines Säurespiel, angenehme Extraktsüße im Nachhall, bleibt gut haften, dunkle Mineralik, sehr gutes Reifepotenzial.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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