



# M

WEINGUT

MAGERL

## BIO GRÜNER VELTLINER 2023

*Wagram Ried Brunnthäl*

<b>JAHRGANG</b>	2023
<b>ERNTE</b>	Ende Oktober
<b>HERKUNFT</b>	Wagram
<b>ORT</b>	Fels am Wagram
<b>BODEN</b>	tiefer Lössboden
<b>AUSBAU</b>	Stahltank
<b>ALKOHOL</b>	14,0%
<b>ZUCKER</b>	3,2g/l
<b>SÄURE</b>	5,8g/l
<b>REIFEPOTENTIAL</b>	am besten gereift getrunken 2025-2031
<b>KELLERMEISTER</b>	Thomas Magerl
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Klassischer Speisenbegleiter für kräftige speisen sowie auch leichte Salate
<b>WEINBESCHREIBUNG</b>	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.



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