

WEINGUT
MAGERL

BIO GRÜNER VELTLINER 2025

Ried Felser Schafflerberg



JAHRGANG	2025
ERNTE	Anfang Oktober
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,0%
ZUCKER	2,7g/l
SÄURE	6,0 g/l
REIFEPOTENTIAL	am besten gereift getrunken 2025-2029
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Dieser Grüner Veltliner passt hervorragend zu klassischen österreichischen Gerichten wie Wiener Schnitzel, gebratenem Schweinefleisch oder Kräuterhendl. Durch seine Frische und feine Mineralität begleitet er zudem sehr gut Süßwasserfische, gegrilltes Gemüse und leichte Pastagerichte. Besonders harmonisch zeigt er sich auch zu Spargelgerichten sowie zu mild gewürzten asiatischen Speisen.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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



WEINGUT
MAGERL

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich dieser Bio-Grüne Veltliner in klarem Grüngelb mit lebendigen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus reifen gelben Äpfeln, saftiger Quitte und feinen Zitrusnoten, untermalt von dezenten tabakigen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Wein präzise und elegant mit einer feinen, mineralischen Textur, die die Herkunft von den charakteristischen Löss-Terrassen des Wagram eindrucksvoll widerspiegelt. Ein klassischer, terroirgeprägter Veltliner mit Struktur, Frische und bemerkenswerter Balance.



ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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