

WEINGUT
MAGERL

BIO RIESLING 2025

Wagram



JAHRGANG	2025
ERNTE	Ende September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	Tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	3,4g/l
SÄURE	6,0g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten jung getrunken, dennoch Potential 2025-2029
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Passend zu Kräftigen Speisen mit Säure, sowie Salat
WEINBESCHREIBUNG	Tiefe vielschichtige Würze schon in der Nase, Steinobst und frische Zitrusaromen auch im Geschmack, animierend und lebendig, engmaschig und straff, mineralisch und würzig bis in den sehr langen Nachhall

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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