



# M

WEINGUT

MAGERL

## BIO RIESLING 2025

*Wagram*

<b>JAHRGANG</b>	2025
<b>ERNTE</b>	Ende September
<b>HERKUNFT</b>	Wagram
<b>ORT</b>	Fels am Wagram
<b>BODEN</b>	Tiefer Lössboden
<b>AUSBAU</b>	Stahltank
<b>ALKOHOL</b>	13,5%
<b>ZUCKER</b>	3,4g/l
<b>SÄURE</b>	6,0g/l
<b>REIFEPOTENTIAL</b>	Am besten jung getrunken, dennoch Potential 2025-2029
<b>KELLERMEISTER</b>	Thomas Magerl
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Passend zu Kräftigen Speisen mit Säure, sowie Salat
<b>WEINBESCHREIBUNG</b>	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



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