

WEINGUT
MAGERL

BIO ROTER VELTLINER 2025

Wagram



JAHRGANG	2025
ERNTE	Ende September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	4,6g/l
SÄURE	5,6g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten getrunken von 2026-2029
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Geschmortes/ Gedünstetes Kalbfleisch, Frischer Salat
WEINBESCHREIBUNG	Wagramer Ur-Sorte mit rotbeeriger, orangig unterlegter Frucht, Mandarine und nussigen Akzenten, Feuerstein, am Gaumen kühle Ader mit pikantem und finessenreichem Säurebogen, leichtem Veilchennoten, Zitrusfrucht, Mineralität, Saft und Kraft im Abgang.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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