



M

WEINGUT
MAGERL

GRÜNER VELTLINER 2018

Orangewine

JAHRGANG	2018
ERNTE	Ende Oktober
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	225lt Barrique 1. Befüllung
ALKOHOL	14,0%
ZUCKER	1,0g/l
SÄURE	5,4g/l
REIFEPOTENTIAL	hohes Reifepotenzial, nicht zu jung Trinken. 2019-2030
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Gegrillter Fisch oder Krustentiere, mediterrane Küche
WEINBESCHREIBUNG	Ried Scheiben. Kräftiger Veltliner auf der Maische vergoren, mit der Feinhefe im neuen Holzfass ausgebaut, unfiltriert in Flaschen gefüllt.~ ungeschwefelt, unbehandelt~ Natur pur. Einladende gelbe Tropenfrucht, dezent unterlegte Kräuterwürze und Touch von Vanille, dezentes Holz. Kraftvoll, saftig, sehr gute Komplexität. Kräftige Cognac Noten.



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