



M

WEINGUT

MAGERL

BIO ROTER VELTLINER 2023

Wagram Ried Scheiben

JAHRGANG	2023
ERNTE	Mitte Oktober
HERKUNFT	Wagram - Ried Scheiben
ORT	Fels am Wagram
BODEN	Löss
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	14%
ZUCKER	2,6g/l
SÄURE	5,2g/l
REIFEPOTENTIAL	2023-2026
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Dieser Bio Rote Veltliner aus der Ried Scheiben passt hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Geflügel, zarten Kalbsgerichten oder mild gewürzten Schweinefleischrezepten. Auch zu frischem Spargel, gedämpftem Gemüse oder leichten Pastagerichten harmoniert er bestens. Seine feine Frucht, lebendige Säure und elegante Mineralität machen ihn zudem zu einem interessanten Begleiter für asiatische Wokgerichte oder Gerichte mit leicht nussigen und Zitrusnoten.



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



M

WEINGUT

MAGERL

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Bio-Rote Veltliner aus der Ried Scheiben in Fels am Wagram zeigt im Glas ein leuchtendes Gelb mit dezenten grünen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Aromenspiel aus roten Beeren, zarten Zitrusnuancen, Mandarinen- und Apfelnoten, begleitet von feinen nussigen und floralen Akzenten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant und strukturiert, mit einem feinen Säurespiel, lebendiger Frische und einer subtilen Mineralität, die die Herkunft von den tiefgründigen Lössböden der Lage eindrucksvoll widerspiegelt. Der Abgang ist saftig, kraftvoll und langanhaltend, wobei die fruchtigen, würzigen und mineralischen Noten harmonisch zusammenfließen. Ein charaktvoller, terroirgeprägter Weißwein mit sehr gutem Reifepotenzial.



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