



M

WEINGUT

MAGERL

BIO SANKT LAURENT 2024

Wagram

JAHRGANG	2024
ERNTE	Ende September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	Tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	2,0g/l
SÄURE	5,g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten getrunken von 2026-2030
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	15-17°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Ideal zu Kräftigen Speisen wie Fleisch besonders Wild
WEINBESCHREIBUNG	Dunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beerenanklänge, feine Tabaknote, am Gaumen elegant, saftige rote Frucht- nuancen, zarte Holznoten, extraktsüß im Abgang.



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