



M

WEINGUT

MAGERL

BIO VALENTIN 2025

*Cuvée Weiß Grüner Veltliner, Chardonnay,
Riesling*

JAHRGANG	2025
ERNTE	Anfang September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,0%
ZUCKER	4,6g/l
SÄURE	5,3g/l

REIFEPOTENTIAL am besten gereift getrunken 2026-2029

KELLERMEISTER Thomas Magerl

TRINKTEMPERATUR 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG Universeller Speisenbegleiter von deftigen Fleisch, über Fisch und auch gedämpften Gemüse.

WEINBESCHREIBUNG Strahlendes Strohgelb, in der Nase ausgeprägtes Bukett mit fruchtigen und angenehm würzigen Komponenten, am Gaumen frisch und lebendig, schmackhafte Apfelnoten, rassige Säure mit einzigartigem Charakter, fruchtig-würziges Finale, gute Länge.



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