

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.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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