



M

WEINGUT

MAGERL

BIO WEISSBURGUNDER 2025

Wagram

JAHRGANG	2025
ERNTE	Ende September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	3,4g/l
SÄURE	5,5g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten getrunken von 2026-2030
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Ideal zu Kalbsgerichten, hellem Geflügel sowie zu Lachs.
WEINBESCHREIBUNG	In der Nase erinnert er an Apfel-, Pfirsich-, Marillen- und Birnenaromen, am Gaumen elegante Säurestruktur, facettenreich und komplex mit mineralischen Abgang, sehr beliebter Weißwein.



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