

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. |

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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