

WEINGUT
MAGERL

BIO ZWEIGELT 2024

Wagram



JAHRGANG	2024
ERNTE	Ende September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	Tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	2,4g/l
SÄURE	5,1g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten getrunken von 2024-2030
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	15-17°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Ideal zu Kräftigen Speisen wie Fleisch besonders Wild
WEINBESCHREIBUNG	Schwarzes Rubinrot, in der Nase feine Mischung aus Kirsch und Weichsel, sehr fruchtig und vielschichtig, volles Tannin, lang anhaltend und kraftvoll am Gaumen und Abgang.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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