

WEINGUT
MAGERL

BIO ZWEIGELT 2024

Löss



JAHRGANG	2024
ERNTE	Ende September
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	Stahltank
ALKOHOL	13,0%
ZUCKER	2,5g/l
SÄURE	5,2g/l
REIFEPOTENTIAL	Am besten jung getrunken 2025-2028
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	15-17°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Gekochtes Rind, Wild, Gulasch
WEINBESCHREIBUNG	Dunkles Rubinrot, in der Nase saftige Weichselfrucht, feine Noten nach Kakao, am Gaumen sehr elegant, tolle Extraktsüße, angenehmes Tannin, gut strukturiert.

ZERTIFIZIERT 4272234 NACHHALTIG AUSTRIA

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