



# M

WEINGUT

MAGERL

## BIO ZWEIGELT 2024

*Löss*

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



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