



# M

WEINGUT

MAGERL

## BIO WEISSBURGUNDER 2023

*Wagram*

<b>JAHRGANG</b>	2023
<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>	13,5%
<b>ZUCKER</b>	3,4g/l
<b>SÄURE</b>	5,5g/l
<b>REIFEPOTENTIAL</b>	Am besten getrunken von 2024-2028
<b>KELLERMEISTER</b>	Thomas Magerl
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Ideal zu Kalbsgerichten, hellem Geflügel sowie zu Lachs.
<b>WEINBESCHREIBUNG</b>	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