



M

WEINGUT
MAGERL

ZWEIGELT 2018 *Wagram Reserve*

JAHRGANG	2018
ERNTE	Ende Oktober
HERKUNFT	Wagram
ORT	Fels am Wagram- Ried Scheiben
BODEN	tiefer Lössboden
AUSBAU	225lt Barrique 1. Befüllung
ALKOHOL	13,5%
ZUCKER	1,6g/l
SÄURE	5,3g/l
REIFEPOTENTIAL	2018 bis 2027
KELLERMEISTER	Thomas Magerl
TRINKTEMPERATUR	15-17°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Gegrilltes Rib Eye Steak, Pfeffersteak, Rosa gebratene Lammkeule, Lamm-Cevapcici, Lammspieße
WEINBESCHREIBUNG	Dunkles Rubingranat, in der Nase wunderbar zarte Fruchtnoten, reife Weichseln, Kirschkompott, Heidelbeere, ein Hauch von Tabaknoten sowie feine Röstaromen, kandierte Orangenesten und fein-würzig im Hintergrund, am Gaumen pure Fruchtbombe, viel Schmelz mit zart stützender Säure, salzige Mineralik, saftige, reife Kirschfrucht, rotes Waldbeerkonfit, feine Tannine, schokoladiger Touch, langes würziges Finish.



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