Nimmervoll

ENGELMANNSBRUNN - WAGRAM

Selektion EISERNE BRÜCKE
WEISSBURGUNDER

JAHRGANG: 2022

SORTE: Weißburgunder

HERKUNFT: Wagram

BODENART: 100% Lössboden

ALKOHOL: 13,5%vol

SÄURE: 4,9g/l

RESTZUCKER: 4,3g/l

ERNTEZEITPUNKT: 27. & 28. September & 19. Oktober 2022

ERHÄLTLICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: mehrere Jahrzehnte

PASST ZU: Wildgerichten, Fleischgerichten mit kräftigen Saucen, reifem Käse

VINIFIZIERUNG: Vollreife Weißburgundertrauben schonend gequetscht, nach 24h Standzeit schonend gepresst, gekühlt spontan vergoren mit intensivem Feinhefekontakt im Edelstahltank & gebrauchten Eichenfässern ausgebaut, sur lie

WEINBESCHREIBUNG: Der Ursprung unserer Burgunderliebe. Kongeniale Symbiose von Charaktersorte und Spitzenrieden, aus allen Orten um die Eiserne Brücke. Ungemeiner Tiefgang und pure Eleganz mit typisch burgundiger Charakteristik. Der geheime Star des Hauses.

Weingut Nimmervoll Steingassl 30 A-3470 Engelmannsbrunn +43 (0)676 950 3682 office@nimmervoll.cc

WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:

Jgh 2021:
* Vinaria Weinguide: ***
* Falstaff Weinguide 2022/2023: 92 Punkte

Jgh 2020:
* Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
* A la Carte Guide 2022: 92+ Punkte
* Vinaria Weinguide: ***
* Falstaff Weinguide 2021/2022: 93 Punkte

Jgh 2019:
* 2. Platz Wagram Wein Trophy
* Gault & Millau Weinguide: 17,5 Punkte
* A la Carte Guide 2021: 91 Punkte
* Falstaff Weinguide 2019/2020: 90 Punkte