Nimmervoll

ENGELMANNSBRUNN - WAGRAM

Engilmar

GRÜNER VELTLINER

JAHRGANG: 2023

SORTE: Grüner Veltliner

HERKUNFT: Wagram

BODENART: Löss

ALKOHOL: 13,5%vol

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: 4,1g/l

ERNTEZEITPUNKT: 20. Oktober 2022 (letzter Lesedurchgang der Toplagen)

ERHÄLTLICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 20 Jahre

PASST ZU: dunklem Fleisch / kräftigen Saucen, reifem Käse, fruchtigen Desserts, Gerichten mit Innereien, ... einem guten Buch!

VINIFIZIERUNG: hochreifes Traubenmaterial, nach 20h Maischestandzeit schonend gepresst und spontan in 500l Akazien- & Eichenfässern vergoren, 16 Monate mit intensivem Hefekontakt im Holzfass gereift, abgefüllt im März 2024.

WEINBESCHREIBUNG: ... von den Engeln geliebt. Nach dem Ursprung unseres Heimatortes. Symbiose zwischen Tradition und Innovation. Wagramer Handwerk von der Traube bis zum Akazienfass. Tiefgründig, gelbfruchtig und strahlend schön.

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

WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: Jgh 2020:
* Gault & Millau Weinguide: 17 Punkte
* A la Carte Guide 2023: 94 Punkte
* Salon-Wein Österreich
* Vinaria Weinguide: ***
* Falstaff Weinguide 2022/2023: 94 Punkte

Jgh 2018:
* Vinaria Weinguide: ***
* A la Carte Guide 2021: 93+ Punkte
* Falstaff Weinguide 2020/2021: 94 Punkte