Nimmervoll

ENGELMANNSBRUNN - WAGRAM

# *Engilmar*

## WEISSBURGUNDER

JAHRGANG: 2022

SORTE: Weißburgunder

HERKUNFT: Wagram – rund um Engelmannsbrunn & Gösing

BODENART: Löss

ALKOHOL: 13,5vol%

SÄURE: 6,1g/l

RESTZUCKER: 5,6g/l

ERNTEZEITPUNKT: 28. Oktober 2022

ERHÄLTLICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 20 Jahre

PASST ZU: reifem Käse, fruchtigen Desserts, Gerichten mit Innereien, ... einem guten Buch!

VINIFIZIERUNG: hochreifes Traubenmaterial, nach 36h Maischestandzeit schonend gepresst und spontan in neuen 500l französischen Eichenfässern vergoren, 16 Monate mit intensivem Hefekontakt im Holzfass gereift, abgefüllt im März 2024

WEINBESCHREIBUNG: ... von den Engeln geliebt. Wagram und Burgunder - Zusammenkunft zweier sich innig Liebender. Reserviert für die besten Jahrgänge. Handwerk und großes Kunstwerk zugleich. Opulent und doch unendlich feingliedrig mit vibrierender Struktur.

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

WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: Jgh 2020:
* Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
* A la Carte Guide 2023: 93 Punkte
* Vinaria Weinguide: ****
* Falstaff Weinguide 2022/2023: 93 Punkte

Jgh 2018:
* Vinaria Weinguide: ****
* NÖ-Landessieger
* Salon-Wein Österreich
* Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
* A la Carte Guide 2021: 93 Punkte
* Falstaff Weinguide 2020/2021: 93 Punkte