



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

*Engilmar*

WEISSBURGUNDER

**JAHRGANG:** 2018

**SORTE:** Weißburgunder

**HERKUNFT:** Wagram – rund um Engelmannsbrunn & Gösing

**BODENART:** Löss

**ALKOHOL:** 13,5vol%

**SÄURE:** 5,9g/l

**RESTZUCKER:** 6,8g/l

**ERNTZEITPUNKT:** 06. & 22.September 2018

**ERHÄLTICHE 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 Februar 2020.

**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.

**BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:** \* NÖ-Landessieger  
\* Salon-Wein Österreich  
\* Falstaff Weinguide 2020/2021: 93 Punkte