



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

## GRÜNER VELTLINER WAGRAM *Löss*

**JAHRGANG:** 2019

**SORTE:** Grüner Veltliner

**HERKUNFT:** Wagram

**BODENART:** 100% Wagrainer Lössboden

**ALKOHOL:** 13,0%vol

**SÄURE:** 5,3g/l

**RESTZUCKER:** 4,4g/l

**ERNTENZEITPUNKT:** 24. - 26. September, 01. & 03. & 29. Oktober  
2019

**ERHÄLTICHE GRÖSSEN:** 0,75l & 1,5l

**LAGERFÄHIGKEIT:** mindestens 5 Jahre



**PASST ZU:** vielseitig einsetzbar - einfach ausprobieren!

**VINIFIZIERUNG:** reife Veltlinertrauben von Wagrainer Lössterrassen, teilweise gerebelt - teilweise Ganztraubenpressung, 3-4 Stunden Maischestandzeit, zum Teil spontan & zum Teil mit Reinzuchthefer vergoren, langsamer Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank

**WEINBESCHREIBUNG:** Der Tiefwurzler. So duftet die Heimat. Der verflüssigte Geschmack des Wagrains, geprägt von Wind und Wetter. Gelbfruchtig und saftig. Jeder Schluck ein ehrlicher Tropfen Lössboden, altbewährt in seiner schönsten Form.

**BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:** \* Falstaff Weinguide 2020/2021: 91 Punkte