



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

HER  
RN  
GRE  
ANZ

**JAHRGANG:** II

**SORTE:** Grüner Veltliner & Roter Muskateller

**HERKUNFT:** Österreich

**BODENART:** Löss mit hohem Kalkgehalt & karger Schotterboden

**ALKOHOL:** 13,5%vol

**SÄURE:** 5,1g/l

**RESTZUCKER:** 0,8g/l

**ERNTZEITPUNKT:** 14.10.2017

**ERHÄLTICHE GRÖSSEN:** 0,75l

**LAGERFÄHIGKEIT:** mindestens 5 Jahre



**PASST ZU:** asiatischer Küche & besonders zu Wildgerichten, toller Aperitif

**VINIFIZIERUNG:** Physiologisch vollreife Trauben je zur Hälfte aus Leth & Nimmervoll Weingärten, gerebelt und im Stahltank mit natürlicher Hefe auf der Maische vergoren, nach mehr als 5 Monaten schonend abgepresst, danach zwei Jahre Reifung im gebrauchten Holzfass, minimalste Schwefelzugabe, darüber hinaus völlig unbehandelt und unfiltriert abgefüllt im April 2020.

**WEINBESCHREIBUNG:** Das Gemeinschaftsprojekt. Eine lange gehegte Idee und gemeinsame Vision. Greanz – die Kombination aus Gregor & Franz. Kein Leth oder Nimmervoll Wein - sondern für sich alleine stehend. Maischevergoren, puristisch, reduziert und doch so ungemein tiefgründig.

**BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:** \* wein.pur Trophy Sieger 2020