



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

RIESLING
WAGRAM *Schotter*

JAHRGANG: 2024

SORTE: Riesling

HERKUNFT: Wagram

BODENART: Schotter (Flusskiesel mit Sandsedimenten)

ALKOHOL: 12,5%vol

SÄURE: 5,8g/l

RESTZUCKER: 4,2g/l

ERNTZEITPUNKT: 20. September 2024

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 10 Jahre



PASST ZU: gebratenem & gegrilltem hellem Fleisch, Fischgerichten, Meeresfrüchten

VINIFIZIERUNG: physiologisch sehr reife Riesling Trauben mit moderatem Botrytisanteil leicht gequetscht bzw. schonend ganztraubengepresst, zum Teil spontan & zum Teil mit Reinzuchthefer vergoren, langsamer Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank

WEINBESCHREIBUNG: Der etwas andere Wagramer. Typisch und doch unerwartet. Von ganz besonderen Lagen, steinreich und selten. Geprägt von Steinobstfrucht und kargem Boden. Unsere Interpretation des Königs der Rebsorten. Nimmervoll spricht deutsch.



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * Falstaff Weinguide 2024/25: 91 Punkte
Jgh 2023:
* 3. Platz Regionsverkostung
Jgh 2022:
* Vinaria Weinguide: ***
* Falstaff Weinguide 2023/24: 91 Punkte
Jgh 2021:
* Gault & Millau Weinguide: 17 Punkte
* Vinaria Weinguide: ***
* Falstaff Weinguide 2022/2023: 90 Punkte
Jgh 2020:
* Gault & Millau Weinguide: 16,5 Punkte
* A la Carte Guide 2022: 91 Punkte
* Vinaria Weinguide: **
* Falstaff Weinguide 2021/2022: 91 Punkte