



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

*Selektion* **EISERNE BRÜCKE**  
**WEISSBURGUNDER**

**JAHRGANG:** 2022

**SORTE:** Weißburgunder

**HERKUNFT:** Wagram

**BODENART:** 100% Lössboden

**ALKOHOL:** 13,5%vol

**SÄURE:** 4,9g/l

**RESTZUCKER:** 4,3g/l

**ERNTZEITPUNKT:** 27. & 28. September & 19. Oktober 2022

**ERHÄLTICHE GRÖSSEN:** 0,75l

**LAGERFÄHIGKEIT:** mehrere Jahrzehnte



**PASST ZU:** Wildgerichten, Fleischgerichten mit kräftigen Saucen, reifem Käse

**VINIFIZIERUNG:** Vollreife Weißburgundertrauben schonend gequetscht, nach 24h Standzeit schonend gepresst, gekühlt spontan vergoren mit intensivem Feinhefekontakt im Edelstahltank & gebrauchten Eichenfässern ausgebaut, sur lie

**WEINBESCHREIBUNG:** Der Ursprung unserer Burgunderliebe. Kongeniale Symbiose von Charaktersorte und Spitzenrieden, aus allen Orten um die Eiserne Brücke. Ungemeiner Tiefgang und pure Eleganz mit typisch burgundiger Charakteristik. Der geheime Star des Hauses.



# Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

---

**BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:** \* Falstaff Weinguide 2024/2025: 93 Punkte  
Jgh 2021:  
\* Vinaria Weinguide: \*\*\*  
\* Falstaff Weinguide 2022/2023: 92 Punkte  
Jgh 2020:  
\* Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte  
\* A la Carte Guide 2022: 92+ Punkte  
\* Vinaria Weinguide: \*\*\*  
\* Falstaff Weinguide 2021/2022: 93 Punkte  
Jgh 2019:  
\* 2. Platz Wagram Wein Trophy  
\* Gault & Millau Weinguide: 17,5 Punkte  
\* A la Carte Guide 2021: 91 Punkte  
\* Falstaff Weinguide 2019/2020: 90 Punkte