



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

Engilmar

GRÜNER VELTLINER

JAHRGANG: 2018

SORTE: Grüner Veltliner

HERKUNFT: Wagram

BODENART: Löss

ALKOHOL: 13,5%vol

SÄURE: 6,6g/l

RESTZUCKER: 8,8/l

ERNTENZEITPUNKT: 26. September 2018 (letzter Lesedurchgang der Toplagen)

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 20 Jahre



PASST ZU: dunklem Fleisch / kräftigen Saucen, reifem Käse, fruchtigen Desserts, Gerichten mit Innereien, ... einem guten Buch!

VINIFIZIERUNG: hochreifes Traubenmaterial, nach 20h Maischestandzeit schonend gepresst und spontan in 500l Akazien- & Eichenfässern vergoren, 16 Monate mit intensivem Hefekontakt im Holzfass gereift, abgefüllt im Februar 2020.

WEINBESCHREIBUNG: ... von den Engeln geliebt. Nach dem Ursprung unseres Heimatortes. Symbiose zwischen Tradition und Innovation. Wagramer Handwerk von der Traube bis zum Akazienfass. Tiefgründig, gelbfruchtig und strahlend schön.

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * A la Carte Guide 2021: 93+ Punkte

* Falstaff Weinguide 2020/2021: 94 Punkte