



Nimmervöll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

Engilmar

WEISSBURGUNDER

JAHRGANG: 2018

SORTE: Weißburgunder

HERKUNFT: Wagram – rund um Engelmannsbrunn & Gösing

BODENART: Löss

ALKOHOL: 13,5vol%

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: 6,8g/l

ERNTZEITPUNKT: 06. & 22.September 2018

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 20 Jahre



PASST ZU: reifem Käse, fruchtigen Desserts, Gerichten mit Innereien, ... einem guten Buch!

VINIFIZIERUNG: hochreifes Traubenmaterial, nach 36h Maischestandzeit schonend gepresst und spontan in neuen 500l französischen Eichenfässern vergoren, 16 Monate mit intensivem Hefekontakt im Holzfass gereift, abgefüllt im Februar 2020.

WEINBESCHREIBUNG: ... von den Engeln geliebt. Wagram und Burgunder - Zusammenkunft zweier sich innig Liebender. Reserviert für die besten Jahrgänge. Handwerk und großes Kunstwerk zugleich. Opulent und doch unendlich feingliedrig mit vibrierender Struktur.

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * NÖ-Landessieger
* Salon-Wein Österreich
* Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
* A la Carte Guide 2021: 93 Punkte
* Falstaff Weinguide 2020/2021: 93 Punkte