



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

*Engilmar*

WEISSBURGUNDER

**JAHRGANG:** 2018

**SORTE:** Pinot blanc

**HERKUNFT:** Engelmansbrunn & Gösing, Wagram

**BODENART:** Löss

**ALKOHOL:** 13,5%

**SÄURE:** 5,9g/l

**RESTZUCKER:** 6.8g/l

**ERNTZEITPUNKT:** 6. & 22. September 2018

**ERHÄLTICHE GRÖSSEN:** 0,75l & 1,5l

**LAGERFÄHIGKEIT:** 20+ years



**PASST ZU:** mature cheese, fruity desserts, dishes made from offal, . . . or a simply a good book

**VINIFIZIERUNG:** fully matured grapes, 36h maceration, spontaneous fermentation in 500l french oak barrels. 16 months maturation sur lie, bottled February 2020

**WEINBESCHREIBUNG:** ... beloved by the angels. Wagram and burgundy – a meeting of two intimate lovers. Reserved for the best vintages. Craft and great work of art. Opulent yet immensely delicate with vibrating structure.

**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