



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

## *Trockenbeerenauslese* WEISSBURGUNDER

**JAHRGANG:** 2017

**SORTE:** Weißburgunder

**HERKUNFT:** Wagram – rund um Engelmannsbrunn & Gösing

**BODENART:** Löss

**ALKOHOL:** 8,5%vol

**SÄURE:** 8,7g/l

**RESTZUCKER:** 233g/l

**ERNTZEITPUNKT:** 14. November 2017

**ERHÄLTICHE GRÖSSEN:** 0,375l

**LAGERFÄHIGKEIT:** mindestens 20 Jahre



**PASST ZU:** reifem Käse, süßen Desserts, gebratener Leber

**VINIFIZIERUNG:** eingetrocknete Botrytisbeeren von Hand gezupft, mit Füßen eingemaischt, 20 Stunden Standzeit, schonend pneumatisch gepresst, nach der Filtration spontan in gebrauchten burgundischen Eichenfässern über mehrere Monate vergoren, abgefüllt im August 2018

**WEINBESCHREIBUNG:** Die maximale Konzentration. Krönung der Weinkunst aus edelfaulen Trauben. Tröpfchenweises Glück und Essenz der Rebenkraft. Vibrierend in jeder Faser. Einzigartiges Spiel zwischen imposanter Süße und lebendiger Säure.

**BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:** \* Falstaff Weinguide 2019/2020: 95 Punkte  
\* wein.pur Trophy: 93 Punkte  
\* Wagram Weintrophy Sieger  
\* A la Carte Weinführer 2020: 95 Punkte  
\* Gault & Millau 2020: 17,5 Punkte