



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

WEISSBURGUNDER WAGRAM *Löss*

JAHRGANG: 2020

SORTE: Weißburgunder

HERKUNFT: Wagram

BODENART: 100% Lössboden

ALKOHOL: 12,5%vol

SÄURE: 6,6g/l

RESTZUCKER: 3,3g/l

ERNTZEITPUNKT: 24., 30. September & 6. Oktober 2020

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 5 Jahre

PASST ZU: sehr universell einsetzbar zu pikanten Gerichten

VINIFIZIERUNG: physiologisch reife Weißburgunder Trauben, gerebelt und nach 12h Maischestandzeit schonend gepresst, teilweise spontan, teilweise mit Reinzuchthefer im Stahltank vergoren, sur lie

WEINBESCHREIBUNG: Der Wagramliebling. Gewachsen am Löss. Oft im Schatten, doch mit ungeahnter Strahlkraft. Kühle Eleganz in Zeiten der Hitze. Klassische Burgunderstilistik mit feiner Säure. Unsere Zukunft und schon heute einer unserer Leuchttürme.

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * Gault & Millau Weinguide: 17 Punkte
* wein.pur: 90 Punkte

