



Grüner Veltliner Wagramlöss

Sorte: Grüner Veltliner

Jahrgang: 201

Alkohol: 13,0vol%

Säure: 4,6g/l

Residual Sugar: 2,3g/l

Volumen: 0,75l & 1,5l

Shelf Life: at least 5 years

Serving: 8 °C

Besonders geeignet zu:
versatile - just try it!

Herkunft: Wagram

Bodenart: 100% Lössboden

Vinifizierung:

reife Veltlinertrauben von Wagramer Lössterrassen, gerebelt, 3-4 Stunden Maischestandzeit, zum Teil spontan & zum Teil mit Reinzuchthefer vergoren, langsamer Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank

Weinbeschreibung:

Er ist unsere Antwort auf die Frage, wie der Wagram schmecken soll. Ein erztypischer Vertreter des Weinstils unserer Heimat, gewachsen in den besten Rieden der Region. Der Grüne Veltliner Wagramlöss bringt Würze und Fruchttiefe, wie es sich für einen Lössveltliner gehört und ist sowohl für den Wagram, als auch für unser Weingut die Visitenkarte, die wir in die Welt hinaussenden.

So stellt man sich einen typischen Wagramer vor und so schmeckt unsere Heimat. Als Botschafter seiner Heimat trägt er Tradition und Selbstbewusstsein unserer Region in flüssiger Form in die Welt, ohne dabei bloß plumpe Klischees zu bedienen.



Gregor Nimmervoll, Steingassl 30, 3470 Engelmansbrunn, Österreich
+43(0)676 950 3682, office@nimmervoll.cc, nimmervoll.cc





Empfehlungen / Auszeichnungen:

* Falstaff Weinguide 2019/2020: 91 Punkte

Jgh 2017:

* 3 Gläser wein.pur Best of Austria

Jgh 2016:

* A la Carte Weinführer 2018: 90 Punkte

* A la Carte GV Klassisch Verkostung: 90 Punkte

Jgh 2015:

* Regionssieger 2015

* Falstaff Weinguide 2016/2017: 91 Punkte

* A la Carte Weinführer 2017: 91 Punkte

* Gault & Millau 2017: 15,5 Punkte

* 2. Platz New Vino Wagram (Kategorie GV leicht)

Jgh 2014:

* 2. Platz New Vino Wagram (Kategorie GV leicht)

* Falstaff Weinguide 2015/2016: 90 Punkte

* A la Carte Weinführer 2016: 90 Punkte

