



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

*Engilmar*

GRÜNER VELTLINER

JAHRGANG: 2022

SORTE: Grüner Veltliner

HERKUNFT: Wagram

BODENART: Löss

ALKOHOL: 13,5%vol

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: 4,1g/l

ERNTZEITPUNKT: 20. Oktober 2022 (letzter Lesedurchgang der Toplagen)

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 20 Jahre



PASST ZU: dunklem Fleisch / kräftigen Saucen, reifem Käse, fruchtigen Desserts, Gerichten mit Innereien, ... einem guten Buch!

VINIFIZIERUNG: hochreifes Traubenmaterial, nach 20h Maischestandzeit schonend gepresst und spontan in 500l Akazien- & Eichenfässern vergoren, 16 Monate mit intensivem Hefekontakt im Holzfass gereift, abgefüllt im März 2024.

WEINBESCHREIBUNG: ... von den Engeln geliebt. Nach dem Ursprung unseres Heimattortes. Symbiose zwischen Tradition und Innovation. Wagramer Handwerk von der Traube bis zum Akazienfass. Tiefgründig, gelbfruchtig und strahlend schön.



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

---

**BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:**

- \* Salon-Wein Österreich
- \* Falstaff Weinguide 2024/2025: 93 Punkte
- \* 3. Platz best of Wagram
- Jgh 2020:
  - \* Gault & Millau Weinguide: 17 Punkte
  - \* A la Carte Guide 2023: 94 Punkte
  - \* Salon-Wein Österreich
  - \* Vinaria Weinguide: \*\*\*
  - \* Falstaff Weinguide 2022/2023: 94 Punkte
- Jgh 2018:
  - \* Vinaria Weinguide: \*\*\*
  - \* A la Carte Guide 2021: 93+ Punkte
  - \* Falstaff Weinguide 2020/2021: 94 Punkte