



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

Engilmar

WEISSBURGUNDER

JAHRGANG: 2023

SORTE: Weißburgunder

HERKUNFT: Wagram – rund um Engelmannsbrunn & Gösing

BODENART: Löss

ALKOHOL: 14,0vol%

SÄURE: 6,1g/l

RESTZUCKER: 3,3g/l

ERNTZEITPUNKT: 23. & 24. Oktober 2023

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 20 Jahre



PASST ZU: reifem Käse, fruchtigen Desserts, Gerichten mit Innereien, ... einem guten Buch!

VINIFIZIERUNG: hochreifes Traubenmaterial, nach 36h Maischestandzeit schonend gepresst und spontan in neuen 500l französischen Eichenfässern vergoren, 16 Monate mit intensivem Hefekontakt im Holzfass gereift, abgefüllt im Februar 2025

WEINBESCHREIBUNG: ... von den Engeln geliebt. Wagram und Burgunder - Zusammenkunft zweier sich innig Liebender. Reserviert für die besten Jahrgänge. Handwerk und großes Kunstwerk zugleich. Opulent und doch unendlich feingliedrig mit vibrierender Struktur.



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:

- * Falstaff Weinguide 2025/2026: 94 Punkte
- * 3. Platz Regionsverkostung
- Jgh 2022:
- * Falstaff Weinguide 2024/2025: 93 Punkte
- Jgh 2020:
- * Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
- * A la Carte Guide 2023: 93 Punkte
- * Vinaria Weinguide: ****
- * Falstaff Weinguide 2022/2023: 93 Punkte
- Jgh 2018:
- * Vinaria Weinguide: ****
- * NÖ-Landessieger
- * Salon-Wein Österreich
- * Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
- * A la Carte Guide 2021: 93 Punkte
- * Falstaff Weinguide 2020/2021: 93 Punkte