



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

HER
RN
GRE
ANZ

JAHRGANG: IV

SORTE: Grüner Veltliner & Roter Muskateller

HERKUNFT: Österreich

BODENART: Löss mit hohem Kalkgehalt & karger Schotterboden

ALKOHOL: 13,5%vol

SÄURE: 4,8g/l

RESTZUCKER: 1,1g/l

ERNTZEITPUNKT: 27.10.2020

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 5 Jahre



PASST ZU: asiatischer Küche & besonders zu Wildgerichten, toller Aperitif

VINIFIZIERUNG: Physiologisch vollreife Trauben je zur Hälfte aus Leth & Nimmervoll Weingärten, gerebelt und im Stahltank mit natürlicher Hefe auf der Maische vergoren, nach mehr als 5 Monaten schonend abgepresst, danach zwei Jahre Reifung im gebrauchten Holzfass, minimalste Schwefelzugabe, darüber hinaus völlig unbehandelt und unfiltriert abgefüllt im Jänner 2024.

WEINBESCHREIBUNG: Das Gemeinschaftsprojekt. Eine lange gehegte Idee und gemeinsame Vision. Greanz – die Kombination aus Gregor & Franz. Kein Leth oder Nimmervoll Wein - sondern für sich alleine stehend. Maischevergoren, puristisch, reduziert und doch so ungemein tiefgründig.



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * Falstaff Weinguide 2024/2025: 93 Punkte
III:
* Salon-Wein Österreich
* Falstaff Weinguide 2022/2023: 92 Punkte
* NÖ-Landessieger
I:
* Falstaff Weinguide 2021/2022: 92 Punkte
* A la Carte Guide 2021: 94 Punkte
* wein.pur Trophy Sieger 2020