



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

TRAMINER WAGRAM *Löss*

JAHRGANG: 2025

SORTE: Gewürztraminer, Roter & Gelber Traminer

HERKUNFT: Wagram

BODENART: sandiger Lössboden & roter Schotter

ALKOHOL: 13,0%vol

SÄURE: 5,8g/l

RESTZUCKER: 5,0g/l

ERNTZEITPUNKT: 23. September 2025

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: mind. 5 Jahre



PASST ZU: Meeresfrüchten, asiatisch angehauchten Speisen, Käse

VINIFIZIERUNG: Gewürztraminer, Roter & Gelber Traminer aus Wagrainer Weingärten, reif geerntet, leicht gequetscht und 20 Stunden Maischestandzeit, teilweise spontan vergoren und in gebrauchten 500l Akazienfässern ausgebaut, intensiver Hefekontakt, abgefüllt im Mai 2026.

WEINBESCHREIBUNG: Der Geheimtipp. Ein bunter Strauß an Aromen, gebunden aus den Spielarten einer einzigartigen Rebsorte. Intensive Rosen- & Zitrusfrucht, bezaubernd und belebend zugleich. Für alle, die mehr vom Wagram haben wollen.



Nimmervoll

ENGELMANNSBRUNN - WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: Jgh 2024:

* Kreis der Finalisten

Jgh 2023:

* Salon-Wein Österreich

* Falstaff Weinguide 2025/2026: 92 Punkte

* 2. Platz Regionsverkostung

Jgh 2022:

* Salon-Wein Österreich

Jgh 2021:

* Vinaria Weinguide: ***

* A la Carte Guide 2023: 92 Punkte

* Falstaff Weinguide 2022/2023: 90-92 Punkte

Jgh 2020:

* Gault & Millau Weinguide: 16 Punkte

* A la Carte Guide 2022: 92 Punkte

* Vinaria Weinguide: ***S

* Falstaff Weinguide 2021/2022: 91 Punkte

* Kreis der Finalisten

* Regionssieger 2021