



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

Engilmar

WEISSBURGUNDER

JAHRGANG: 2018

SORTE: Pinot blanc

HERKUNFT: Engelmansbrunn & Gösing, Wagram

BODENART: Löss

ALKOHOL: 13,5%

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: 6.8g/l

ERNTZEITPUNKT: 6. & 22. September 2018

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l

LAGERFÄHIGKEIT: 20+ years



PASST ZU: mature cheese, fruty desserts, dishes made from offal, . . . or a simply a good book

VINIFIZIERUNG: fully matured grapes, 36h maceration, spontaneous fermentation in 500l french oak barrels. 16 months maturation sur lie, bottled February 2020

WEINBESCHREIBUNG: ... beloved by the angels. Wagram and burgundy – a meeting of two intimate lovers. Reserved for the best vintages. Craft and great work of art. Opulent yet immensely delicate with vibrating structure.

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN:

- * NÖ-Landessieger
- * Salon-Wein Österreich
- * Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte
- * A la Carte Guide 2021: 93 Punkte
- * Falstaff Weinguide 2020/2021: 93 Punkte