



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

WEISSBURGUNDER WAGRAM *Löss*

JAHRGANG: 2025

SORTE: Weißburgunder

HERKUNFT: Wagram

BODENART: 100% Lössboden

ALKOHOL: 12,5%vol

SÄURE: 5,6g/l

RESTZUCKER: 3,5g/l

ERNTZEITPUNKT: 19. September 2025 & 01. Oktober 2025

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 5 Jahre



PASST ZU: sehr universell einsetzbar zu pikanten Gerichten

VINIFIZIERUNG: physiologisch reife Weißburgunder Trauben, gerebelt und nach 12h Maischestandzeit schonend gepresst, teilweise spontan, teilweise mit Reinzuchthefer im Stahltank vergoren, sur lie

WEINBESCHREIBUNG: Der Wagramliebling. Gewachsen am Löss. Oft im Schatten, doch mit ungeahnter Strahlkraft. Kühle Eleganz in Zeiten der Hitze. Klassische Burgunderstilistik mit feiner Säure. Unsere Zukunft und schon heute einer unserer Leuchttürme.

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: Jgh 2021:

* Gault & Millau Weinguide: 18 Punkte

* Vinaria Weinguide: ***

Jgh 2020:

* Gault & Millau Weinguide: 16,5 Punkte

* Vinaria Weinguide: **