



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

GRÜNER VELTLINER WAGRAM *Löss*

JAHRGANG: 2025

SORTE: Grüner Veltliner

HERKUNFT: Wagram

BODENART: 100% Wagrader Lössboden

ALKOHOL: 12,5%vol

SÄURE: 5,5g/l

RESTZUCKER: 2,8g/l

ERNTZEITPUNKT: 03., 07. & 14. Oktober 2025

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l & 1,5l & 3,0l

LAGERFÄHIGKEIT: mindestens 5 Jahre



PASST ZU: vielseitig einsetzbar - einfach ausprobieren!

VINIFIZIERUNG: reife Veltlinertrauben von Wagrader Lössterrassen, teilweise gerebelt - teilweise Ganztraubenpressung, 3-4 Stunden Maischestandzeit, zum Teil spontan & zum Teil mit Reinzuchthefer vergoren, langsamer Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank

WEINBESCHREIBUNG: Der Tiefwurzler. So duftet die Heimat. Der verflüssigte Geschmack des Wagrads, geprägt von Wind und Wetter. Gelbfruchtig und saftig. Jeder Schluck ein ehrlicher Tropfen Lössboden, altbewährt in seiner schönsten Form.



Nimmervoll

ENGELMANNSTRUNN - WAGRAM

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * Falstaff Weinguide 2026/2027: 91 Punkte
Jgh 2024:
* Falstaff Weinguide 2025/2026: 90 Punkte
* New Vino Wagram: 2. Platz
Jgh 2023:
* Falstaff Weinguide 2024/2025: 91 Punkte
Jgh 2022:
* Vinaria Weinguide: ***
* Falstaff Weinguide 2023/24: 91 Punkte
Jgh 2021:
* Vinaria Weinguide: ***
Jgh 2020:
* Gault & Millau Weinguide: 15,5 Punkte
* Vinaria Weinguide: **
* Falstaff Weinguide 2021/2022: 91 Punkte