



Grüner Veltliner Engilmar Große Reserve 2018

Art. Nr.: 2330218

Hersteller: Weingut Nimmervoll, Engelmansbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wagram

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Lössböden

Vinifizierung/Ausbau: spontanvergoren, 14 Monate Feinhefe, Ausbau in 500L Akazienfässern.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 8,8 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Falstaff: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 36.40

Verkostnotiz

Der althochdeutsche Begriff Engilmar - wörtlich übersetzt von den Engeln geliebt ist nicht nur namensgebend für unseren Heimatort Engelmansbrunn, sondern auch für unsere Große Reserve. Strahlendes Grüngelb, in der Nase feine Gelbfrucht, zarte Exotik und Wiesenkräuter, am Gaumen saftig und komplex, Apfel und Honigmelone mit einem Hauch Holz, exzellenter Säurebogen und sehr gute Länge am Gaumen.