

Nigl

Martin Nigl



Weingut

Im Büro ist er nicht besonders gern, im Keller schon eher, am liebsten arbeitet Martin Nigl allerdings in seinen Weingärten. Gerade bei der Weißweinbereitung ist die Weingartenarbeit das Entscheidende. Am Ortseingang von Senftenberg gelegen, verfügt der Betrieb über 25 Hektar bester Lagen im Kremstal. Wer von Krems Topweinen spricht, spricht von Martin Nigls Weinen. Vor allem aus der Urgesteins-Lage Senftenberger Piri kommen die besten und rarsten Weine aus dem Hause Nigl, die der Serie "Privat". Das Traubengut für diese Selektionsweine stammt von 35 Jahre alten Rebstöcken, die auf kargen Urgesteinsböden nur sehr geringen Ertrag bringen, dafür umso höhere Qualität. Jahr für Jahr entstehen hier große Weine von bestechender Mineralität und Konzentration. Aber auch schon der "kleine" Gartling zeigt die rein qualitätsorientierte Handschrift dieses sympathischen Winzers.

Tipp

Wer trockene, frische, säurebetonte Weißweine liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. Ein idealer Begleiter an heißen Sommertagen

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	298 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate:	1,1 g
davon Zucker	0,3 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien



Österreich

Kremstal

Grüner Veltiner Gartling Kremstal 2025 Weingut Martin Nigl

Expertise

Jahrgang: 2023

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 2.10 g/l

Säure: 6.50 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Kremstal

Ausbau: Edelstahltank

Rebsorten: Grüner Veltliner

Vinifizierung

Lese im späten September von Hand. Rasche und kühle Vergärung, danach Ausbau im Edelstahltank.

Sensorik

fruchtig, exotische Anklänge, rassige Säure, aber dennoch schmelzig, frisch und klar

Passt gut zu

gebratene Bachforelle, Butterschnitzel mit Kartoffelpüree

Lagerfähig

4 Jahre

vegan