



## Grüner Veltliner Piri Kremstal 2024 Weingut 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 Kremser 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" Gärtling zeigt die rein qualitätsorientierte Handschrift dieses sympathischen Winzers.

### Tipp

Wegen Weinen wie diesen hat der Grüne Veltliner in den letzten Jahren weltweit seinen Siegeszug begonnen. Frisch und animierend, spritzig und interessant, ein brillanter Spitzenwein aus dem Urgestein.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	308 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,5 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	DAC Kremstal
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.30 g/l
<b>Säure:</b>	6.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Kremstal
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Grüner Veltliner

### Vinifizierung

### Sensorik

Apfel und Quitten, leicht rauchig - mineralisch, pfeffrige Würze mit schöner Säurepräsenz und Länge

### Passt gut zu

Wiener Schnitzel, gefüllte Kalbsbrust mit Gemüse

### Lagerfähig

6 Jahre