

# 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 Rebstocken, 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

Als meistangebaute Weißweinsorte Österreichs hatte der Grüne Veltliner seinen Ruf in der Weinwelt weg. Dünn und sauer, uninteressant und für die breite Masse. Gerade ein paar Weine aus der Wachau durften sich bei Kritikern und Weingourmets größerer Akzeptanz erfreuen. Durch kompromisslose Ertragsreduzierung und Überbordwerfen alter "Doppler" - Traditionen hat es eine Riege junger Winzer geschafft, der Rebsorte weltweit den Platz zu erkämpfen, den sie verdient. Mit dem "Privat" hat Martin Nigl seinen Teil dazu beigetragen.

### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 349 kJ / 83 kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g

davon Zucker 0,5 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Österreich

Kremstal

## Grüner Veltliner Pellingen Privat 1 ÖTW 2024 Martin Nigl

## Expertise

**Jahrgang:** 2024

**gesetzl. Herkunft:** 1 ÖTW Kremstal

**Alkoholgehalt:** 13.50 % Vol.

**Restzucker:** 4.60 g/l

**Säure:** 6.00 g/l

**Geschmack:** trocken

**Anbaugebiet:** Kremstal

**Ausbau:** Edelstahltank

**Rebsorten:** Grüner Veltliner

## Vinifizierung

Die Trauben stammen aus der Einzellage (Ried) Pellingen, einer erstklassigen Lage mit historischen Altbeständen. Die Lese erfolgt handverlesen und selektiv, um beste Reife und Qualität zu gewährleisten (typisch für ÖTW-Lagen). Kontrollierte Temperaturgärung in Edelstahltanks, um Frische, Frucht und Sortentypizität zu bewahren.

## Sensorik

Feiner frischer Apfel, Steinobst, sehr saftig mit schöner Mineralik, viel Eleganz und Power, Top - Veltliner

## Passt gut zu

gebackener Kalbskopf, Schweinebraten mit Brezenknödeln

## Lagerfähig

8 Jahre

vegan