



## Gelber Muskateller 2025 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

Muskatellertrauben zeichnet immer ein sehr fruchtig-exotisches Bouquet aus, dass leicht zu viel werden kann und aufdringlich wirkt. Nicht so bei diesem schönen Wein von Martin Nigl. Frische, Fruchtigkeit, eine klare Särestruktur und doch intensive Fruchtnoten geben dieser Aromarebsorte ihren Reiz. Ideal zum Aperitiv als Alternative zu Schaumweinen oder zu frischen Gemüsegerichten, ob eingelegt oder gebraten.

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 291 kJ / 69 kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g

davon Zucker 0,5 g

**Zutaten:** Trauben, Zucker, Antioxidantien

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.50 g/l
<b>Säure:</b>	6.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Kremstal
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Muskateller

### Vinifizierung

Frisches Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung, reduktiver Ausbau im Edelstahl

### Sensorik

Zart hell grünlichgelb, frischer Hollunder, Stachelbeeren und Litschi, Wiesenkräuter und florale Noten, frisch-spritzig mit feiner erfrischender Säure, leicht und beschwingt

### Passt gut zu

eingelegtem Gemüse, Frischkäse mit Kräutern und Kernöl

### Lagerfähig

4 Jahre