



# Weingut Nigl

Ausgefeilte Charakteristik in allen Weinen



*Im Senftenberger Weingut Nigl sind Grüner Veltliner und Riesling die Leitsorten. Besonders bekannt ist der Winzer Martin Nigl für den Lagenausbau dieser Varietäten. Seine Weine zeigen wunderbar mineralische Noten, die sie den Urgesteinsböden des Kremstals und der langjährigen Erfahrung des Winzers verdanken.*

Feinfruchtige Aromen und ein klarer Weinstil gehören zum Markenzeichen von Martin Nigls Weinen. Die Einstiegsserie wie Grüner Veltliner Gärtling, Kremser Freiheit oder Riesling Dornleiten zeigen diese Merkmale bereits in harmonischer Ausprägung wider. Die großen Weine der Reihe Piri offenbaren ihre Mineralität auf unvergleichliche Weise. Diese Typizität geben verwitterter Granit und ein einzigartiges Mikroklima an die Weine ab. Unsere Empfehlungen werden Sie überzeugen.

## Arbeiten mit der Natur

Große Temperaturunterschiede zwischen heißen Sommertagen und kühlen Nächten sind ein Teil des Erfolgsrezepts von Martin Nigl. Denn die kalte Luft aus dem Waldviertel bedingt, dass die gewünschte Säure in den Weinen erhalten bleibt und die Beeren nicht zu schnell ausreifen. Haben die Trauben ihre physiologische Reife erreicht, werden sie in mehreren Durchgängen von Hand gelesen. Hierbei ist gezielte Selektion ein weiterer Schritt für zusätzliche Qualität. Außerdem betreibt der Winzer integrierten Weinbau, was das Arbeiten im Einklang mit der Natur selbstverständlich macht. Für sortentypische Abwechslung im weißen Sortiment sorgen neben Grüner Veltliner und Riesling auch Sauvignon Blanc und Muskateller. Im Rotweinangebot von Martin Nigl warten ein fruchtiger, zugänglicher Zweigelt und zwei Lagenweine mit ausgefeilter Charakteristik namens Eichberg und Point auf die Weingenießer. Alle Kreszenzen vom Weingut Nigl präsentieren sich herrlich anmutig und beeindruckend.



### Grüner Veltliner Gärtling 2009

Nigl, Kremstal

Jugendlicher Wein, der mit apfeligem Duft und Aromen von frischen Kräutern animiert. Exotische Fruchttanklänge und zarter Schmelz ergänzen sein herrliches Geschmacksbild.

**Gebackene Zwiebelringe mit Sauerrahmdip**



201246 € **6<sup>10</sup>**



### Grüner Veltliner Kremser Freiheit 2009

Nigl, Kremstal

Die zarte, tabakige Würze wird von hellen Fruchtnuancen ergänzt. Schlank strukturierter Wein, der im Abgang von Zitruskomponenten begleitet wird.

**Glacierter Beinschinken mit Auberginenchips**



201440 € **6<sup>60</sup>**



### Riesling Senftenberger Piri 2008

Nigl, Kremstal

Ein Riesling par excellence. Steinobstfrucht und dezente Röstnoten werden am Gaumen von Mineralität vervollständigt. Der Wein bringt viel Potenzial mit und begeistert nicht nur Riesling-Fans.

**Dorade auf mediterranem Gemüse**



193782 € **12<sup>90</sup>**