



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Nigl Gelber Muskateller



<b>Name:</b>	Nigl Gelber Muskateller
<b>Artikel Nr.:</b>	12233
<b>Hersteller:</b>	Weingut Nigl
<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Gelber Muskateller
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,50%
<b>Beschreibung:</b>	Duft nach Stachelbeeren, Holunderblüten und Litschi, verspielt und beschwingt mit lebendiger spritziger Säure. Zugänglich, sehr sortentypisch, geschmackvoll mit feiner Leichtigkeit.
<b>Herstellung:</b>	Die Weinlese verläuft über mehrere Wochen, in denen derselbe Weingarten mehrere Durchgänge erfährt, in denen stets nur die reifsten Trauben geerntet werden. So wird die höchstmögliche Qualität aus den Weinbergen garantiert. In der Kellerei werden die Weißweine schonend verarbeitet und in Stahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen vergoren. Lagerung zur Reifung in Edelstahltanks.
<b>Herstellerinformation:</b>	Weingut Nigl bewirtschaftet in Terrassenform angelegte Weinberge an den Hängen entlang des Kremflusses im Herzen des Kremstals in Niederösterreich. 90% der Rebfläche sind mit weißen Trauben bestellt. Die Weinlese verläuft über mehrere Wochen, in denen derselbe Weingarten mehrere Durchgänge erfährt, in denen stets nur die reifsten Trauben geerntet werden. So wird die höchstmögliche Qualität aus den Weinbergen garantiert. Martin Nigl hat sich mit seinen Weißweinen zielstrebig in die erste Liga der Österreicher Winzer hochgearbeitet und ist heute für Weine mit viel Finesse, Eleganz, Dichte und Mineralität international anerkannt!
<b>Servierempfehlung:</b>	Ausgezeichnet als Aperitif oder zu leichter Sommerküche. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 11,50% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 6,7 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3-4 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	90 Punkte Wine Enthusiast für Jahrgang 2018.