



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Nigl Grüner Veltliner "Piri"



Name:	Nigl Grüner Veltliner "Piri"
Artikel Nr.:	12232
Hersteller:	Weingut Nigl
Herkunft:	Österreich
Region:	Kremstal
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Einladender Duft nach Stein- und Kernobst, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Mineralität, mittelgewichtig, mit ausgewogener Extraktsüße. Unaufdringlich, klar und verführerisch.
Herstellung:	Als Senftenberger Piri bezeichnet Nigl drei nach Süden ausgerichtete Glimmerschieferlagen, die gemeinsam ausgebaut werden und über die gleiche Hangneigung, fast identische Böden und gemeinsames Mikroklima verfügen. 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.
Herstellerinformation:	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!
Servierempfehlung:	Wunderbar zu Geflügel, gebratenem Fisch oder Krustentieren. Sehr fein auch zu Spargelgerichten oder Sushi. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 4,8 g/l Säuregehalt: 4,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre
Auszeichnungen:	91 Punkte Falstaff und Wine Enthusiast für Jahrgang 2018.