

Nigl



Ried Pellingen Grüner Veltliner Privat 2024

Glimmerschiefer als Untergrund für 35 - 45 Jahre alte Rebanlagen, das macht aus dieser steilen Terrassenlage in Senftenberg eine Erste Lage nach den Kriterien der Österreichischen Traditionsweingüter. Die hier gewonnenen Trauben sind die Basis für unsere Privat - Füllung vom Grünen Veltliner.

Kostnotiz:

Mineralität und Würze im Vordergrund, dahinter feinfruchtig, kraftvoll, gaumenfüllend, hohe Extrakte, dicht und komplex, tiefgründig, exotische Fruchtnoten im langen Nachhall spürbar.

FACTSHEET

Gebiet: Kremstal

Lage: Pellingen

Bodenbeschaffenheit: Glimmerschiefer

Seehöhe: 250m-315m

Ausrichtung: S-SW

Ausbau: Stahltank/ großes Holzfass

ANALYSEN & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: Trocken

Serviertemperatur: 8-10°C

Speisenempfehlungen: Kalbfleisch, Geflügel wie Taube oder Wachtel, Wild

Erhältlich in folgenden Formaten: 0,75l | 1,5l | 3l | 6l |