



## Grüner Veltliner Privat

Ried Pellingen, Weingut Nigl

Mineralität, Würze und Tiefgündigkeit

### **Beschreibung:**

Die Lage Pellingen, nach den Kriterien der österreichischen Traditionsweingüter als "Erste Lage" klassifiziert, ist eine steile Terrassenlage im Senftenberg gelegen. Der Boden besteht aus Glimmerschiefer, die Rebanlagen sind 35 bis sogar 45 Jahre alt und bringen Trauben von toller Mineralität und Extraktreiche hervor. Dieser Grüne Veltliner wurde im großen Holzfass ausgebaut, was seine Mineralität und Würze gekonnt unterstreicht. Im Mund wunderbar extraktreich, gaumenfüllend und dicht, in der Nase exotische Fruchtnoten und feine Würze. Hier hat das Kremstaler Weingut Nigl einen Parade Veltliner gekeltert!

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Kremstal

**Produzent:** Weingut Nigl

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Artikelnummer:** 1527621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Privat

Ried Pellingen  
Weingut Nigl

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Falstaff 94/100, James Suckling 98/100, Score 19.00/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.