

# SENFTEBERGER HOCHÄCKER NIGL

**LE TERROIR :** Voir fiche Proidl



## LE CRU / LA BOUTEILLE

### **Données techniques :**

Agriculture : raisonnée; degré naturel à la vendange 95 O°  
Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox  
Rendement : 35 hl / ha  
Alcool acquis : 13,5%  
Acidité : 8 promille  
SR : 5 gr/lit  
SO2 (libre / total) : 40 mg/lit / -  
Classification : Kremstal DAC reserve

Prix : 23,50 EUR (caviste)  
Cote : Place :

### **Notes de dégustation :**

## LE DOMAINE : WEINGUT MARTIN NIGL, SENFTENBERG (KREMSTAL)

Martin Nigl dispose de 25 Ha réparti dans toute la vallée de la Krems depuis la ville même jusque Senftenberg. Homme de terrain, il attache une attention particulière à la conduite de la vigne (petits rendements, maturité physiologique sont des musts). En cave, c'est plutôt la fraîcheur et la légèreté tonique qui est recherchée. L'encépagement se répartit équitablement entre riesling et grüner veltliner (40% chacun) complété de 10 % d'autres blancs et de 10% de zweigelt en rouge.. Depuis peu, un hôtel-restaurant a été ouvert dans les bâtiments de l'entreprise.

Site internet : [www.weingutnigl.at](http://www.weingutnigl.at)  
Adresse : Kirchengberg, 1 A-3541 Senftenberg  
Tél.: x43 2719 2609

