

GRÜNER VELTLINER EISWEIN (ledové víno)

[grýnr veltlinr ajsvajn]

vinařství / winery NIGL

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Horní Rakousko), podoblast Kremstal

[nýdresteraich/kremstal]

Nigl je producent špičkových Grüner Veltlinerů a Ryzlinků z vinic převážně na zvětralém granitovém podloží, které dává vínům výrazný minerální charakter a čistotu aroma. Rodinné vinařství klade velký důraz na precizní práci v vinicích i ve sklepě, aby každé víno odráželo specifický terroir. Mezi vinicemi provozuje také malý vinařský hotel, který umožňuje hostům poznat oblast Wachau a její vína přímo na místě.

Nigl is a producer of top-quality Grüner Veltliners and Rieslings from vineyards mostly planted on weathered granite soils, giving the wines a pronounced mineral character and purity of aroma. The family winery emphasizes meticulous vineyard and cellar work, ensuring that each wine reflects the specific terroir.

Nestled among the vineyards, they also operate a small wine hotel, offering guests the opportunity to experience the Wachau region and its wines firsthand.



Apelace/appellation: Niederösterreich

Odrůda/variety: Veltlínské zelené

Popis/description: **Jemné, svěží a dobře pitelné víno. Harmonické, minerální a ovocné aroma připomínající zralé broskve. Středně plná ovocná chuť s příjemnou kyselinkou.** / *Delicate, fresh, and easy-drinking wine. Harmonious, mineral, and fruity aroma reminiscent of ripe peaches. Medium-bodied fruit flavor with pleasant acidity.*

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
dezert, foie gras / dessert, foie gras

Klima/climate: kontinentální klima s chladnými zimami a teplými léty, které podporují vyvážený rozvoj aromat a kyselinky / *continental climate with cold winters and warm summers, supporting balanced aroma development and acidity*
Půda/soil: spraš, kameny / *loess and stones*
Nadmořská výška/altitude: 250-350m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě, následné zrání 1 rok v dubovém sudu / *fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, followed by 1 year aging in oak barrels.*