



Weingut NIEGL



Martin Niegl

2345 Brunn am Gebirge, Feldstraße 27
Tel. 02236/35555, Fax -4
weingut.niegl@utanet.at
www.weingut-niegl.at

10 Hektar, W/R 60/40, 60.000 Flaschen/Jahr

Im vornehmlich für seine zahlreichen Heurigenbetriebe mit süffigen Schankweinen und breit gefächertem Speisenangebot bekannten Norden der Thermenregion zählt Martin Niegl aus Brunn am Gebirge zu jener Handvoll Winzer, die sich ganz der Qualität verschrieben haben. Heuer entschloss er sich darüber hinaus, mit der Zertifizierung zum Biobetrieb zu beginnen.

Das Sortiment ist relativ umfangreich – in Weiß reicht es von Welschriesling, Muskateller, Riesling und Veltliner über Chardonnay und Pinot Blanc bis hin zu den Südbahnsorten Rotgipfler und Zierfandler, an blauen Sorten, die zu Martin Niegls besonderen Lieblingen gehören, findet

man neben Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent auch Cabernet und Merlot. Je nach Sorte werden die Rotweine teils erst mit Fass- und Flaschenreife in den Verkauf gebracht. Der rote Spitzenwein – ein reinsortiger Cabernet mit bemerkenswerter Konzentration und Struktur – kommt überhaupt erst nach mehreren Jahren auf den Markt; heuer im Herbst kommt der fruchtbeladene Powerwein aus 2012. Topweine am Weißweinssektor sind die Brunner Lagenreserve aus Rotgipfler und Chardonnay sowie ein neuer Weißwein aus diesen beiden Sorten und Zierfandler – teils maischevergoren, teils intrazellulär vergoren, teils aus dem kleinen Holzfass. *psch*

THERMENREGION

2015 Brunnerberg Gemischter Satz S € ★★
(RI/NB/GV/MU) Etwas brotig, elegante Frucht, viel Riesling, Melonendrops und Pfirsiche, Zitrus, expressiv; dezent saftig, schlank, ausgewogen, ansprechend, nicht allzu lang.

2015 Gelber Muskateller S € ★★

2015 Riesling Donatus S € ★★★

Kühl, Kiwis, Birnen und grüne Melonen, hübscher Ausdruck, etwas hefig, dann auch Pfirsichgelee; jede Menge saftige Frucht, lebhaft, fest, griffig, fruchtsüß, viel Rasse, animierend.

PLV

2015 Grüner Veltliner Goldtruhe S €€ ★★

2015 Weißburgunder S €€ ★★★

Kühle Nase, Mandeln und Zitrus, ausdrucksvoll, recht samtig, gewisse Würze; kernig, fest, Zitruschalen, angenehm zartbitter, straff und konturiert, klassisch trocken, mittlerer Abgang, etwas nussig.

2015 Chardonnay S €€ ★★

Kühl, geht über vor Frucht, reife Orangen und auch etwas Ananas, Biskuit, feinwürzig; recht cremig und geschliffen, ziemliche Power, viel Frucht, mittellang, braucht noch.

2015 Brunner Lagenreserve S €€ ★★★

(RG/CH) Reich, beachtliches Fruchtvolument, Marzipan, sämig, kühl, Lokum, Zuckerguss; geschmeidig-saftiger Fruchtschmelz,

kandierte Papaya, satte Fülle, dabei strukturiert, kraftvoll, lang, beachtlich, der 4. Stern ist nah.

FUN PLV

2015 Traminer S €€€ ★★

Kühl, rauchig, klassische Rosenholzaromen, gerundet; kraftvoll und kernig, etwas Waldhonig, Rosen, üppig, wuchtig, geradlinig.

2015 Große Reserve Weiß S ★★★★★

(1/3 Maischevergärung CH, 1/3 IZ RG, 1/3 ZF kleines Holz) Reichhaltig und dicht, cremige Frucht, kühle Würze, Zitrus, türkischer Honig, Cerealien; saftig und schmelzig, viel Frucht, Orangen und Dörrmarillen, satt, ausgezeichnet.

TIPP

2014 Blauburger Reserve S €€ ★★

Kühl, feuchtes Laub, klassisch, sehr transparente Frucht, etwas Tabak; recht zart, ansprechende, sanfte Frucht, bisschen Pfeffer, leicht herb, pikante Säure, Trinkspaß.

2013 Zweigelt Sonnenrosen S €€ ★★

Würzig-nussig, etwas Zedernholz, Kirschen, etwas Erdbeeren, Pilzhauch; kerniges Mittelgewicht mit merklicher Toastnote, recht saftig, herb, trinkreif.

2012 Cabernet Sauvignon Top-Selektion S €€€ ★★★★★

Üppige Nase, Veilchen, ausgereift, Kakao und Schoko-Trauben, Dörrzwetschken, Heidelbeeren, dunkler Tabak; viel Cassis, substanzreich, kernig, kraftvoll, sehr saftig, strukturiert, sehr fest, noch ruppig, Geduld.

TIPP