

PET NAT BLANC DE BLANCS

WESZELI

PET NAT

Pét Nat steht kurz für pétillant naturel, was auf Deutsch ganz einfach „natürlich sprudelnd“ bedeutet. Wir stehen auf Pét Nats, weshalb wir uns entschlossen haben, nun erstmals selbst einen zu keltern. Obwohl ein junges Phänomen, sind Pét Nats eigentlich das Produkt einer traditionellen Art der Schaumweinherstellung. Dabei wird – in wenigen Worten – der Most im Fass angegoren und noch während der Gärung in Flaschen gefüllt, verkapselt und darin fertigvergoren.

Da das während der Gärung entstehende CO2 nicht mehr entweichen kann, bildet sich auf natürliche Weise Kohlensäure. Was einfach klingt, hat zwar seine Tücken, macht dafür aber enormen Spaß, wenn alles klappt.

Pét Nats sind lebendig und aufmunternd. Sie animieren die Lebensgeister, schießen dir schlagartig Energie in die Adern und vertreiben trübe Gedanken. Zumindest ist das bei uns so.

DER GESCHMACK

Blüten, gelbe Früchte und frische Kräuter. Die Perlage ist lebhaft, die Säure stützt, bleibt jedoch im Hintergrund. Hat eine feine Fruchtsüße, ist aber dennoch kompromisslos trocken am Gaumen. Klingt kräuterig und dynamisch aus und macht von der ersten Sekunde weg Spaß.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal

REBSORTE: Cuvée aus 40% Grüner Veltliner, 34% Müller Thurgau, 10% Chardonnay, 9% Weißburgunder, 4% Riesling, 3% Neuburger

REBEN GEPFLANZT: 1980er

BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch

HANDLESE: 29.09.2021

MAZARATION: 50% mit Maischekontakt mit Kämme über Nacht

PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5h

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen; abgefüllt am 27.10.2021

MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): nein

AUSBAU: mind. 5 Monate Hefekontakt in der Flasche; degorgiert März 2022

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 7,0 g/l

VERSCHLUSS: Sektkork mit Agraffe

TRINKTEMPERATUR: 8-10°C

GLAS: Universalglas

VEGAN

BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT



WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg.

Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.