

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 Schaumweinerstellung. 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 Pét Nat Rosé wird komplett aus Zweigelttrauben gekeltert, die allesamt in Weingärten rund um Langenlois wachsen.

DER GESCHMACK

Duftig, nonchalant, unbeschwert: Ein Wein für alle Tages- und Jahreszeiten, rotfruchtig, floral, saftig und geradlinig. Frisch und belebend. Schießt Energie durch die Adern. Hat ordentlich Zug, eine erstaunlich mineralische Note zum Gaumen hin und ein fruchtunterlegtes und animierendes Finish.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Zweigelt
REBEN GEPFLANZT: 1976, 2001
BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch
HANDLESE: September 2021
MAZARATION: 50% mit Maischekontakt mit Kämmen über Nacht
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5h Champagnerprogramm
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen; abgefüllt am 13.10.2021
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): nein
AUSBAU: 6 Monate Hefekontakt in der Flasche; degorgiert 03/2023
ALKOHOL: 12,0%
RESTZUCKER: 1,5 g/l
SÄURE: 8,0 g/l
VERSCHLUSS: Sektkork mit Agraffe
TRINKTEMPERATUR: 8-10°C
GLAS: Universalglas
PASST ZU: universeller Begleiter, passt gut zu herzhaften Snacks und Sushi
BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT
VEGAN



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.