

PÉTNAT PURE & NAKED

WEINGUT AM STEIN -LUDWIG KNOLL - FRANKEN , DEUTSCHLAND



Ein Pet Nat, oder Petillant Naturel, ist ein gärender Wein, der samt der Hefe auf die Flasche gezogen wird. Den Rest der Gärung macht der fermentierende Most dann in der Flasche und somit bleibt etwas von der natürlichen Kohlensäure erhalten, auch die Hefe wie man am Bodensatz sieht. Damit der Stoff dem leichten Kohlensäuredruck standhält wird er mit einem Kronkorken verschlossen. Jede Flasche ist ein Einzelkunstwerk und kann etwas variieren. Geschmacklich steht dieser knochentrockene Schaumwein irgendwo zwischen Champagner, Cidré und Naturwein. Kenner mögen diese rustikale, ursprüngliche Variante. Der Pure & Naked hat einen fruchtigen (Mandarine, Grapefruit) Charakter und einen sauleckeren erfrischenden Geschmack. Die Flasche verdunstet im nu, erschreckenderweise in Lichtgeschwindigkeit. Deutschland hat eine neue Waffe gegen den Sommerdurst...

ANBAUGEBIET Franken	CHARAKTER Frisch, fruchtig, naturbelassen	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Deutscher Schaumwein	HÖHE ÜBER NN 210 - 280 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Weingut am Stein - Ludwig Knoll - 97080 Würzburg	EMPFOHLENES TRINKGLAS Schaum,- oder Universalglas
KLIMA Kontinental, ausgewogen	ZERTIFIZIERUNG Biologisch: Naturland, DE-ÖKO-022	FERMENTATION Spontanvergoren mit natürlichen Hefen im Edelstahltank	KARAFFIEREN Nein
BODEN Muschelkalk	REBSORTE Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc	AUSBAU Teils vergorener Most wird in der Flasche zu Ende vergoren. Minimal degorgiert. Ohne Filtration und Schwefel Zugabe	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Ludwig Knoll ist ein Überzeugungstäter, der seit dem Jahr 2008 auch fest in der Biodynamie unterwegs ist. Alles was der urige Franke anfasst, das macht er mit großer Leidenschaft und Perfektion. So wie diesen köstlichen Pet Nat aus Cabernet Blanc und Sauvignon Blanc, den er uns auf der letzten Prowein in die Hand drückte. Erst dachten wir: Noch ein weiterer Hipsterwein mit lustigem Etikett, der alles verspricht und nichts hält. Es kam anders, ganz anders. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.