

"PIU PIU" PETNAT ROSÉ

FIO WINES - NIEPOORT KETTERN - MOSEL, DEUTSCHLAND



Der noch gärende Spätburgunder Grundwein wurde mit den aktiven Hefen der Spontangärung nach 6 Monaten im großen Fass auf die Flasche gefüllt und danach mit Kronkorken verschlossen. Selbst nach dieser Zeit war immer noch ausreichend Restsüße vorhanden, um ausreichend Kohlendruck zu erzeugen. Um die Gärung auf der verschlossenen Flasche zu beschleunigen, wird der Wein in einen wärmeren Raum transferiert und durchgegoren. Was aus Philipps Vision, einmal einen "Pétillant Naturel" abzufüllen, geworden ist, das kann sich sehen lassen. Es ist ein köstlicher, hefeschmutziger Schaumwein mit beeriger Pinot Frucht daraus geworden. Eine phantasievolle Interpretation dieses recht modischen Getränks. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass, durch die in der Flasche gebildete Gärkohlensäure, kein Schwefel nötig ist. Aufpassen beim öffnen, denn es ist Druck auf der Flasche!

Rebsorte Spätburgunder	Region Mosel	Restzucker 8,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Landwein der Mosel	Säure 4,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Lothar Kettern GbR, 54498 Piesport
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 6 Monate im Moselfuder anschließend in der Flasche zu Ende vergoren	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kronkorken	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dieses Projekt, was mit dem Jahrgang 2012 begann, ist das Baby von drei passionierten Winzern, die den traditionellen Moselstil pflegen und kultivieren. Der rote Faden - Fio heißt auf portugiesisch Faden - ist „Entschleunigung“ und „Stressbefreiung“ in unserer rasanten Welt, vor der auch die Weinbranche nicht halt macht. Es gibt heutzutage viele technisch korrekte und schnell „gemachte“ Weine, aber das Besondere spricht nur durch die Herkunft und seine Originalität zu uns. Viele reden darüber, nur wenige setzen es gekonnt um. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.