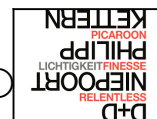


"PIU PIU" PETNAT

FIO WINES - NIEPOORT KETTERN - MOSEL, DEUTSCHLAND



Präzise, elegant und nachhaltig. Mehr als zwei Jahre reifte dieser "Piu Piu" in einem 60 Jahre alten Fuder, bevor er unfiltriert und ungeschönt auf die Flasche gezogen wurde. 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, einen "Pétillant Naturel" abzufüllen, geworden ist, das kann sich sehen lassen. Es ist ein köstlicher, hefeschmutziger Schaumwein mit allerfeinster Rieslingsäure und dekadent würzigem Duft. Eine phantasievolle Mosel-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 Riesling	Region Mosel	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Landwein der Mosel	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Lothar Ketteren GbR, 54498 Piesport
Höhe über N.N. 150 Meter	Ausbau 2 Jahre zu 50% im gebrauchten Moselfuder und 50% im Edelstahltank, 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.