

# 2021 Pure & Naked Pet Nat

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Was im Tank zu gären begann und in der Flasche zu Ende gären durfte, darf sich mit Stolz Pet Nat, oder auf französisch Petillant Naturel nennen. Die noch aktiven Hefen im Most, futtern sich in der Flasche durch den restlichen Zucker und erzeugen so die gewünschte Kohlensäure. Grundlage für die Pure & Naked "mintgreen edition" sind Trauben von Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc, die im Mainsüden auf klassisch fränkischem Muschelkalk wachsen. Direkt nach der Lese entrappt, gepresst und drei Tage lang kalt sedimentiert. Bei der sogenannten Kalsedimentation wird der trübe Most auf 0° C heruntergekühlt und der sich absetzende Trub immer wieder aufgewirbelt. Dies extrahiert diverse Aromastoffvorläufer. Obwohl die grüne Aromatik 2021 jahrgangsbedingt stärker ausgeprägt ist, rückt der sogenannte pyrazinige Charakter durch dieses Verfahren etwas in den Hintergrund und macht Platz für viele orange-gelbe Noten wie Ananas, Passionsfrucht (süßlich), Maracuja (säuerlich), getrocknete Mango und Guave. In der Nase überströmende Exotik, am Gaumen eine knochentrockene Erscheinung, die mit feiner Säure in die Lippe zwick. Wie immer total raw, ohne irgendwelche Zusätze, Schwefel oder Enzyme! "Aus meiner Sicht einer der stärksten Jahrgänge, seit dem wir Pet Nat machen - was für echte Aficionados!", meint Dominik Diefenbach (Kellermeister). Da etwas Hefe in der Flasche verbleibt, diese einfach einmal vorsichtig umdrehen, so wie einen naturtrüben Apfelsaft. Die Flasche verdunstet im Nu, erschreckenderweise in Lichtgeschwindigkeit. No kitsch allowed! Aufgrund des hohen Drucks in der Flasche wird diese nicht mehr mit einem Korken verschlossen, sondern mit Korken und Aggriffe verschlossen. Für den Vorgänger gab es noch eine Ausnahme genehmigung...

<b>Rebsorte</b> Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Franken	<b>Restzucker</b> 0,02 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 6-9°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> ausgewogen, kontinental	<b>Appellation</b> Deutscher Schaumwein	<b>Säure</b> 7,07 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 2 Jahre
<b>Boden</b> Muschelkalk	<b>Anbau</b> Bio, DE-ÖKO-022, Naturland	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Schaumweinglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut am Stein - Ludwig Knoll - 97080 Würzburg
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 200 Meter	<b>Ausbau</b> im Edeltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Kronkorken	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das Weingut am Stein in Franken ist ein in Deutschland richtungsweisender Betrieb in Sachen Nachhaltigkeit. Vor 30 Jahren begann die Reise von Sandra und Ludwig Knoll, die das mitten in die Lage 'Würzburger Stein' gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.