

2019 PURE AND NAKED, BRUT NATURE

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Ludwig Knoll ist ein Überzeugungstäter, der seit dem Jahr 2008 auch fest in der Biodynamie unterwegs ist. Alles was der urige Franke anfasst, 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. Ein Pet Nat, oder auf französisch Petillant Naturel, ist ein Wein, der gärend samt der Hefe auf die Flasche gezogen wird. Den Rest der Gärung macht der fermentierende Most mit einer kleinen Dosage dann in der Flasche und somit bleibt etwas von der natürlichen Kohlensäure (daher der Name Petillant Naturel) erhalten. Auch die Hefe bildet einen kleinen Bodensatz, da der Wein nicht mehr degorgiert wird. Deswegen die Flasche vor dem Öffnen einmal vorsichtig umdrehen, so wie beim naturtrüben Apfelsaft. Damit der Stoff dem leichten Kohlendruck von 4,5 bar (Champagner hat z.B. 6-7 bar) standhält, wird er mit einem Kronkorken und ohne zusätzliche Schwefelzugabe verschlossen. Jede Flasche ist ein Einzelkunstwerk und kann daher etwas variieren. Geschmacklich steht dieser knochentrockene Schaumwein irgendwo zwischen Champagner, Cidre und Naturwein. Kenner mögen diese rustikale, ursprüngliche Variante. Wir finden das einfach erfrischend köstlich, ohne Schnörkel. Der Pure & Naked hat einen fruchtigen (Mandarine, Grapefruit) Charakter und einen sauleckeren, erfrischenden Geschmack. Die Flasche verduftet im Nu, erschreckenderweise in Lichtgeschwindigkeit. Deutschland hat eine neue Waffe gegen den Sommerdurst...

Region Franken	Appellation Deutscher Schaumwein	Klima ausgewogen, kontinental	Dekantieren / Karaffieren Nein	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°
Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglas	Boden Muschelkalk	Höhe über N.N. 280 Meter	Anbau Biologisch: Naturland, DE-ÖKO-022	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc	Ausbau Ausbau des Grundweins im Edelstahltank. Anschließend in der Flasche zu Ende vergoren	Alkoholgehalt 12%	Internationale Bewertungen	Restzucker 3 Gramm/Liter



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 weiterlesen.