

# 2021 Pink & Pure Pet Nat

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Erstmalig und ganz exklusiv gibt's die allseits beliebte Erwachsenen-Limo Pure & Naked in einer neuen Ausführung: Pink & Pure! Die pinkfarbene Brause sprudelt nur so aus der Flasche ins Glas und verströmt dabei intensiv rotfruchtige Noten. Das erinnert fast an einen Topf voller Kirschgrütze im Sommer. Ein Potpourri roter Früchte mit Aromen von Hibiskus, Hagebuttentee, Grapefruit und Blutorange. Ein paar grüne Noten von grüner Jalapeño und Johannisbeerblättern sorgen für Frische und balancieren das Geschmackserlebnis am Gaumen super aus. Mit Stiel und Stängel sanft gepresst, ist das Ergebnis ein charakterstarker Spruzler mit der typischen knusprigen Säure und Niagaratrinkfluss. Lässigkeit ist Trumpf, ob am Pool oder vor dem knisternden Kamin. Ganz unkompliziert zu Tapas oder zur noblen Fischküche. Ob als Startschuss eines Mehrgänge-Menüs oder beim Campen am See. Die Special Edition des PetNat treibt die Nonchalance auf die Spitze. Limited Edition!

|                                              |                                               |                                                  |                                                              |                                                                               |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rebsorte</b><br>Cabernet Mitos,<br>Merlot | <b>Region</b><br>Franken                      | <b>Restzucker</b><br>0,1 g/l                     | <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur</b><br>6-9°                | <b>Internationale<br/>Bewertungen</b>                                         |
| <b>Klima</b><br>ausgewogen,<br>kontinental   | <b>Appellation</b><br>Deutscher<br>Schaumwein | <b>Säure</b><br>6,9 g/l                          | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Nein                     | <b>Lagerfähigkeit</b><br>0 bis 2 Jahre                                        |
| <b>Boden</b><br>Muschelkalk                  | <b>Anbau</b><br>Bio, DE-ÖKO-022,<br>Naturland | <b>Alkoholgehalt</b><br>12%                      | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Schaumweinglas,<br>Universalglass | <b>Abgefüllt durch</b><br>Weingut am Stein - Ludwig<br>Knöll - 97080 Würzburg |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>200 Meter           | <b>Ausbau</b><br>im Edelstahltank             | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite,<br>vegan | <b>Verschluss</b><br>Naturkork                               | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>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 Knöll, die das mitten in die Lage 'Würzburger Stein' gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen.

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