

Pet Nat - Grüner Veltliner 2020



Weinbeschreibung

Die Rebstöcke für unseren Grünen Veltliner Pet Nat wachsen auf einem Urgestein Boden (Gneis, Granit und Glimmerschiefer) und Löss Boden, sind zwischen 30 und 55 Jahre alt und stehen in etwa auf 320 - 350m Seehöhe. Nach der Ernte wurden die Trauben sofort gepresst, 30 % wurden in Holzfässer vergoren. Während der spontanen Vergärung wurde der noch in der Endgärung befindliche Most in Sektflaschen gefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürliche Art, Perlwein herzustellen - ohne jegliche Zusätze wie Zucker, Hefe oder Schwefel. Der Grüner Veltliner Pet Nat ist ein fruchtig-würziger und minerlischer Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter.

Wein Typ:	Perlwein weiss trocken
Alkohol:	11 %
Restzucker:	1.4 g/l
Säure:	7.7 g/l
Zertifikate:	biologisch, Demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	6 - 8 °C

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal, Mollands
Qualitätsstufe:	Perlwein aus Österreich
Lage:	Seeberg, Schöntal
Boden:	Lehm Löss

Ernte und Ausbau

Ernte:	handgelesen
Gärung:	spontan
Biologischer Säureabbau:	ja