

ANCESTRALE Malvasia Spumante PetNat Brut Nature

Im Zuge der Naturweinbewegung erlebt der PetNat eine Renaissance. Seine Herstellung ist im Prinzip eher einfach und rustikal. Der Most wird mit etwas Hefe in die Flasche gesperrt und vergärt dort, bis der Zucker aufgegessen ist oder bis der Druck den Hefen zu viel wird. In Limoux haben die Mönche so die ersten Sekte hergestellt. Von da stammt wohl auch der Name, dort heisst das Getränk noch heute *Méthode Ancestrale*. Damit PetNat kein Zufallsprodukt wird, braucht es Wissen, Erfahrung und gutes Handwerk. Dann entsteht ein ausgewogenes, etwas wildes, von den Hefen geschmacklich geprägtes anregendes Getränk. In diesem Fall besonders gelungen, weil die Gärnoten von herrlichen Aromen der Rebsorte Malvasia überlagert werden. Sehr einladend und zugleich spannend.

Erzeuger:	Cantina Orsogna
Anbaugebiet:	Italien
Rebsorte:	Malvasia
Jahrgang:	2021
Temperatur:	10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Italien
Qualität:	Wein
Geschmack:	extra trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif
Artikel-Nr.	27742
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	4
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	prickelnd

