

PetNat HOFSTUDIEN Brut

PetNat, kurz für pétillant naturel, oder auch Méthode Ancestrale ist die ursprünglichste Form der Schaumweinbereitung. Im Gegensatz zu anderen Schaumweinen findet hier nur die Flaschengärung ohne Zusatz von Zucker und Schwefel statt. So entsteht eine einmalige Komplexität und Tiefe sowie ein natürlich zartes Mousseux. Durch die unkontrollierte Gärung der wilden Hefen hat jede Flasche eine eigene einzigartige Aromatik. Der Grüne Veltliner von den Kremstaler Lössböden bringt dabei immer reife Apfelaromen und frische Zitrusnoten mit. Durch die lange Lagerung von 36 Monaten auf der Hefe entsteht ein cremiges Mundgefühl und ein leicht nussiges Aroma. Ein spannender Aperitif und vielseitiger Essensbegleiter mit Wow-Faktor.

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2020
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Österreich
Qualität:	Wein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Wildkräutersalat, gegrillte Sardinen, Meeresfrüchte, Hähnchenbrustfilet
Artikel-Nr.	45051
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	ausgewogen

