

PURE&NAKED PetNat brut nature

Cabernet Blanc und Sauvignon Blanc liefern den Saft für diesen PetNat (Pétillant naturel). Er wird nach einer Maischestandzeit von circa einer Woche abgepresst. Der noch gärende Most wird dann direkt auf die Flasche gefüllt, wo er unter Verschluss weitergärt und Kohlensäure entstehen lässt. In Frankreich kennt man die Methode schon seit Generationen, sie wird dort als Méthode Ancestrale oder Méthode Rurale bezeichnet. Sie ist die natürlichste und spontanste Form der Schaumweinerzeugung mit minimalem Eingriff von außen. So entsteht eine spannende Textur und eine etwas wilde, hefige Aromatik irgendwo zwischen Schaumwein und Weißwein, urig, archaisch, geschmacklich schwer zu beschreiben. Am besten kosten Sie selbst! Da PetNat nicht wie ein Sekt degorgiert wird, bleibt die Hefe absichtlich als Trub in der Flasche. Sehr schön ausgestattet und in auffällig bedrucktes Seidenpapier eingewickelt.

89/100 Punkte VINUM 2023, 89/100 Punkte Eichelmann 2023, 87/100 Punkte Parker, 3 Trauben 'Beeindruckend' Gault & Millau 2023, 89/100 Punkte Eichelmann 2024, 92/100 Punkte VINUM 2024, 91/100 Punkte VINUM 2025, 88/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Wein
Geschmack:	extra brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, einfach so
Artikel-Nr.	59158
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	6,6
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	21

vorhandener Alkohol (Vol%)

11,9

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.



Weinpass



Weinstil

ausgewogen