



Pet Nat »Weiss Rosé« Brut Nature

Landbau Kraemer

Pét Nat. Ein Namens Kürzel, das einst für eklektizistische Schaumweine spinniger Franzosenwinzer stand, inzwischen ist »Pétillant Naturel« auch bei uns angekommen. Mehr darüber in unserem Weinlexikon.

Stephan Krämer, der fränkische Avantgarde-Winzer aus Auernhofen im Taubertal, war der erste, der in Franken Pét Nat produziert. Aus Müller-Thurgau von Muschelkalkboden. Der präsentiert sich natürlich hefeetrüb, denn der engagierte Biowinzer hat beim Degorgieren, dem Abzug von der Gärhefe, etwa ein Drittel der Hefe auf der Flasche belassen. Das nimmt dem Schaumwein einiges vom Sprudel weg, weil sich die Kohlensäuremoleküle an die Hefe andocken, sorgt aber für überraschend weiches, geschmeidiges Mundgefühl, das diesen Pét Nat weniger trocken und mager wirken läßt, als er es in Wahrheit ist.

»Brut Nature«, ohne Dosage, also ohne Zucker. Natur-Schaumwein. Provozierend nackig, fordernd trocken, rasant frisch und enorm lang am Gaumen. Keine Schminke, kein Make up. Auf Zucker-Populismus verzichtet Stephan Krämer so kompromißlos, wie auf den Zusatz von Schwefel. Die natürliche Kohlensäure konserviert den Wein. Schütteln Sie die Hefe bitte vor dem Servieren schonend auf. Dann genießen Sie ein Mundgefühl, das die Kohlensäure erst auf der Zunge löst und am Gaumen für feinperlig edles Blasenspiel sorgt.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: < 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ohne Schwefelzusatz,
Naturschaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,0

0,75l
DFW22211



www.weinhalle.de