

Pet Nat »Peyre Rouge«

Coté Cairn

Mal was anderes: Naturschaumwein mit Restzucker. Nur 7,5 Vol.% leicht, dafür 50 g/l Restzucker. Der verschafft diesem fein perlenden Schaumwein eine sehr angenehme Süße, die ihn zu Salzigem beim Apero ebenso geeignet macht, wie zu nicht zu süßen Desserts auf der Basis von Frucht und Crémes. Gekeltert aus der weißen Aromasorte Muscat, für expressive Würze und Frucht, und der roten Rebsorte Gamay, für Struktur und den feinen herben Hauch im Mundgefühl. Kein echter Rosé, aber auch nicht rein weiß gekeltert. Die Franzosen nennen so was »Gris«, auf Deutsch »grau«, und meinen damit die Farbe eines nur sehr kurzen Maischekontakts roter Rebsorten. Seinen präzisen, kristallinen Charakter bezieht dieser nette Schaumwein aus biodynamischer Demeter®-Bewirtschaftung in der alpinen Höhe des Vercors in den ostfranzösischen Westalpen. Alpenwein also. Frische und Frucht aus der Höhe. Fein prickelnd, fröhlich süß, erfrischend kühl im Trunk und würzig duftend nach weißen Blüten, dem schwelgerischen Aroma von Walderdbeeren und der Säure von Johannisbeere, umhüllt vom leisen Hauch eines würzigen Currys. Mundwässernd appetitanregend. Schmeckt immer und jeder und jedem.

Alkohol: 7.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2026+
Restzucker: 50 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Pétillant Naturel nach alter Methode | ungeschwefelt | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,38

0,75l
FRH14007

K&U
www.weinhalle.de