



## Pet Nat Müller-Thurgau »Muschelkalk« 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 produzierte. Aus Müller-Thurgau von Muschelkalkboden. Der präsentiert sich natürlich hefetrüb, 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 Kraemer 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: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: < 2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Ohne Schwefelzusatz,  
Natureschaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kronkorken

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,0

0,75l

DFW20210



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)