Montlouis Petillant Rosé »Triple Zéro«

Taille aux Loups

Petillant Naturel, abgekürzt PetNat. Naturschaumwein, der Winzer und Weinwelt derzeit gleichermaßen in Atem hält, denn er braucht keine große Technik, macht sich quasi von alleine. Dazu wird natürlich gärender Most bei einem Zuckergehalt von 24 g/l auf Flasche gefüllt, diese verschlossen und los geht's. Der Zucker im Most gärt unter Wirkung der Naturhefen auf der Flasche zu Alkohol und Kohlensäure, es entsteht Druck. 4g Restzucker sorgen für je ein Bar Druck. Ohne Schwefel, denn die Kohlensäure konserviert den Wein. Der wird dann von der Gärhefe befreit und fertig ist der PetNat. Der ist hier »Triple Zero«, dreimal die Null: Keine Aufzuckerung des Mostes, kein Zuckerzusatz für die Flaschengärung, keine Dosage. Furztrockener, ungeschwefelter Naturschaumwein.

Starwinzer Jacky Blot an der Loire machte vor 30 Jahren das uralte Verfahren als einer der ersten publik. Er starb überraschend 2023, sein Sohn führt sein Werk fort. Hier der letzte, von ihm persönlich verantwortete Triple Zero Rosé, eine Legende unter den Schaumweinen der Welt. Cabernet Franc, in gebrauchten Barriques ausgebaut, dann als PetNat versektet. Weil die Kohlensäuremoleküle sich während der Gärung an die Gerbstoffketten der zarten Farbstoffe andocken, entsteht hier deutlich weniger Kohlensäure als in weiß gekeltertem PetNat. Erst durch die Wärme der Zunge lösen sich die Kohlensäuremoleküle wieder, es entsteht ultrafeine, sanfte Perlung, die für Frische und Wohlgefühl sorgt. Das ist er, der Sex echten Rosé-Schaumweines, den es heute kaum noch zu erleben gibt. Sanftes, weiches Perlenspiel in richtig viel Weingeschmack. Hier besonders straff im Mund, knochentrocken, mit richtig guter, durch den Ausbau im Holzfaß druckvoller Weinsubstanz auf der Zunge. Mehr Rosé als Schaum, gerade dadurch aber besonders spannend »anders«.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biologisch zertifiziert, nicht ausgewiesen | schwefelfrei produziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Nur degorgiert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
FLW13703

K&U
www.weinhalle.de