

»Nouveau Nez« Petillant Naturel

La Grange Tiphaine

Hier die letzten Magnum-Flaschen mit 1.5 l Inhalt. Petillant Naturel. Ein Naturschaumwein aus reiner Chenin Blanc. Pure Loire also. Ohne Zusatz von Zucker, Hefe und Schwefel zum Schäumen gebracht. Wenn der Traubenmost in seiner natürlich spontanen Gärung bei 15 g/l Restzucker angekommen ist, wird er mit der trüben Naturhefe auf Flasche gefüllt, diese mit einem speziellen Kronenkorken verschlossen und dort gärt er dann ohne jeden Zusatz, bis der entstehende Druck von bis zu 6 bar und der fehlende Zucker als Nährstoff für die Hefe die Flaschengärung beenden. Dabei entsteht Kohlensäure, die sich, weil sie nicht entweichen kann, einbindet.
Was so einfach klingt, ist so einfach nicht, denn der Most muß die für eine reibungslose Gärung notwendigen Nährstoffe für die Hefen enthalten, sonst erreicht er nicht die vorgeschriebenen maximal 5 g/l Restzucker, er muß trocken durchgären. Das schafft er nur, wenn er aus gesunden Trauben gekeltert wurde, die auf lebendigem Boden wuchsen. Aus konventionellem Chemieanbau ist hochwertiger PetNat nicht zu produzieren. Gut für Sie, gut für unsere Philosophie. Klar, daß die Perlung nicht sehr persistent ist, dafür dominiert die Qualität des Grundweines den Charakter. Hier knochentrocken, erstaunlich feinperlig und angenehm geschmeidig im Mundgefühl. Perfekt Trinkreif.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 3,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Naturschaumwein PetNat | Ungeschwefelt | Keine Zusätze
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

1,5l
FLW20411M

K&U
www.weinhalle.de