



2016

Pet Nat Müller-Thurgau »Muschelkalk« Brut Nature Ökologischer Landbau Krämer

Pét Nat. Ein Namenskürzel, das für eklektizistische Schaumweine spinniger Franzosenwinzer steht. Seit ein paar Jahren aber ist »Pétillant Naturel« auch bei uns angekommen. Mehr darüber in unserem Weinlexikon.

Stephan Krämer, der Naturweinwinzer aus Auernhofen im Taubertal, läßt nichts aus, was die Natur im Namen führt. Er war der erste, der in Franken Pét Nat produziert hat. Aus Müller-Thurgau von Muschelkalkboden. Der präsentiert sich trüb, denn der engagierte Biowinzer hat beim Degorgieren, also dem Abzug von der Gärhefe, etwa ein Drittel der Hefe auf der Flasche belassen. Das sieht in einem Schaumwein ungewohnt aus und nimmt ihm einiges vom Sprudel weg, sorgt aber für ein cremig hefiges Mundgefühl, das seinen Pét Nat weniger trocken und mager wirken läßt, als er es in Wahrheit ist.

»Brut Nature«, ohne Dosage, also ohne Zucker, hat er ihn provozierend nackig, fordernd trocken und enorm lang am Gaumen konzipiert. Ein Schaumwein ohne Schminke und Make up. Auf den üblichen Zucker-Populismus verzichtet er ebenso, wie auf den Zusatz von Schwefel. Nur 2 mg/l freie SO₂ konservieren ihn zusammen mit der Kohlensäure. Schütteln Sie bitte die Hefe vor dem Servieren schonend auf. Dann erleben Sie ein so hefiges wie frisches Mundgefühl, das Sie erfreuen wird.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2019+

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biologisch zertifiziert

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® | Ohne

Schwefelzusatz

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kronkorken

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.0

0,75l

14,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFW16210



www.weinhalle.de