



2019

Pet Nat »Rosé« Brut Nature Muschelkalk

Ökologischer Landbau Kraemer

Pet Nat Rosé. Pet Nat steht für »Petillant Naturek«, für »natürliche Gärung auf der Flasche«. Da fällt jede Flasche minimal anders aus und man kann vollständig auf Schwefel verzichten, weil die Kohlensäure den Wein konserviert. Deshalb erfreuen sich Pet Nats vor allem unter Naturwein-Winzern großer Beliebtheit.

Stephan Kraemer vergärt seinen Pet Nat auf der wilden Umgebungshefe, weil sein Most alle für eine spontane Gärung notwendigen Nährstoffe auf natürliche Weise enthält. Um die natürliche Reduktivität seiner Moste in ein besonderes Mundgefühl zu übersetzen, degorgiert er so, daß ein kleiner Anteil der Gärhefe in der Flasche verbleibt, er beläßt seine Pet Nats also bewußt hefetrüb. Das schränkt zwar ihre langfristige Haltbarkeit ein, sorgt im Mund aber für ein unvergleichlich cremiges Gefühl in ansonsten rasant frischem Trinkfluß.

Hier der dunkelfarbige Pet Nat Rosé aus Direktpressung der Rebsorte Regent. Während der Gärung docken die Kohlensäuremoleküle an den Gerbstoffketten der roten Rebsorte an. Deshalb perlt der Naturschaumwein im Glas zunächst enttäuschend. Sobald er aber auf die Zunge trifft, löst sich die Kohlensäure durch die Wärme, wird freigesetzt und beginnt feinperlig und weich ihre auf- und anregende Wirkung. Originell das brillant extrahierte Gerbstoffgerüst. Sommerlich sinnlich die angenehm niedrigen 12 Vol.%. Aromatisch spannend und animierend die mundwässernd herbe Frische. Mit weniger als 3 g/l-Restzucker richtig trocken. Ein in Farbe, Gerbstoffen und Zuckergehalt mutiger »Brut Nature« vom Taubertäler Regent, der Stephan Kraemer einmal mehr als souveränen Wegbereiter in Franken ausweist.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: <2 g/l

Anbau: Biologisch zertifiziert

Ausbau: Edeltank

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

15,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFW19211



www.weinhalle.de