

Pét-Nat (Pétillant Naturel) Bickensohler Cuvée Weiß trocken



Artikel Nr.: 9971111
EAN: 4010370971219

Weinbeschreibung: Pét-Nat steht für traditionell, handwerklich gemachter Schaumwein nach alter Methode. Dabei wird noch gärender Most in die Flasche gefüllt und dann verschlossen. Natürliche Hefen setzen dort die Gärung fort, die entstehende Kohlensäure verwandelt den Stillwein zu einem prickelnden Unikat. Denn, wie sich die Gärung in der Flasche verhalten wird, weiß nur *Liber Pater* (röm. Gott des Weines). Somit ist jede Flasche ein Einzelkunstwerk und kann etwas variieren. Mit Hefedepot und ohne zugesetzte Sulfite (natürliche Sulfite können enthalten sein) verkörpert dieser schäumende Wein die unverfälscht pure Natur im Glas.

Der Bickensohler Pét-Nat präsentiert sich mit fruchtigem Charakter. Feine Aromen von Holunderblüte, reifem Pfirsich und frischer Minze strömen in die Nase. Im Geschmack trocken, mit animierender Säure und fein verwobener Perlage. Nach wenigen Minuten kommen brotliche Aromen dazu. Macht richtig Spaß am Gaumen!

Speiseempfehlung: Als Aperitif. Zu Pasta, Risotto, zur asiatischen Küche.

Herkunft: Baden | Kaiserstuhl | Bickensohl
Bereich: Südwestlich. Im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Auf dem
Ort: 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar.

Bodenart: Vulkangestein mit Lössboden

Traubensorte: Cuvée
Ausbau: trocken

Restsüße: 1,8 g/l
Säure: 4,9 g/l
Alkohol: 12,0 vol.%

Trinktemperatur: 8 °C
Haltbarkeit: ca. 1 ½ Jahre
Inhalt: 0,75-l