

Schmelzer^s

Pet Nat - Rosè 2019

Sorte: 50% Zweigelt, 50% Cabernet Sauvignon

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima: Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind, der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten: Goldberg und Fürstliches Prädium

Boden: Lehm, Sand und Schotter

Vinifikation:

"Pétillant Naturel"

Die älteste Art der Schaumweinerzeugung: Dabei wird der Most, kurz bevor die Gärung abgeschlossen ist, in die Flasche gefüllt, wo er, mit einem Kronkorken verschlossen, fertiggärt. Der Pet Nat macht nur eine einzige Gärung – ohne äußeres Zutun. Die natürlichen Hefen entwickeln ein reges Eigenleben und entziehen sich praktisch jeglicher Kontrolle.

Handlese, gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit, es wird nur Seihmost verwendet, Spontangärung durch eigene Wildhefe. Bevor die Gärung abgeschlossen ist ohne Zusatz von SO₂ und unfiltriert in die Flasche gezogen.

Alkohol: 10,5 Vol%

Zucker: ungewiss

Säure: 4,2 g/l

Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

Pink

Würziger Duft nach schwarzen Johannesbeere und Schwarzkirschen

Frisch und fruchtig, feine, angenehme Säure

Servierempfehlung:

Mit ca. 8°C aus nicht zu schlanken Weißweingläsern

Wunderbar solo zu trinken!



Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

