

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2021 PRINZ NOAH Pét Nat

Boden/Terroir

Mineralische Lössboden mit Kalksandsteinunterlagen, sowie lehmhaltige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

Rebsorte

Müller-Thurgau, Cabernet Blanc, Gutedel

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

selektive Handlese, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

Maischestandzeit von 12h beim Müller-Thurgau, der Rest wurde direkt gepresst. Verschnitt der Moste und spontane Gärung im Edelstahltank. Abfüllung des noch gärenden Mostes nach der Méthode Ancestrale. Die entstehende Kohlensäure bindet sich an den Wein und perlt fein. Dieser Pet_Nat wurde nicht degorgiert und besitzt deshalb noch relativ viel Depot in der Flasche.



Weinbeschreibung

In der Nase, fruchtig frisch mit Maracuja, Bratapfel Birne und Stachelbeeren Aromatik, gepaart mit leichter Hefe Note. Am Gaumen vollmundig, spritzig, leichter Zimt Note und einem langen Abgang. Schön Moussierend.

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Schweflige Säure: ohne Zusatz

Alkohol: 12,0%vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 3,6 g/l

Artikelnr. 119

Inhalt: 0,75l