

Pet Nat mit ACHTUNG 2019

Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Perlwein
Lage:	Gumpoldskirchen
Seehöhe:	240 - 270 m
Sorte:	Muskateller
Boden:	maritime Sedimente, Kalkschotter
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 20 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	60 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten
Maische:	teilweise gerebelt, ganze Beeren, teilweise Ganztraubenpressung
Gärung:	Maischegärung, spontan im Eichenfass auf den Schalen (ganze Beeren) bei max. 25° für 3 Tage
Ausbau:	Method Ancestrale (die Urform der Vinifikation prickelnder Weine) Ende der Gärung in der Flasche auf Hefe für 6 Monate
Abfüllung:	Degorgiert März 2020

Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes machen den Weinjahrgang 2019 zu einem der sehr, sehr Guten.
-----------	--

Verkostung:	Mit seidenmattem Strohgelb zeigt er seinen alternativen Charakter, intensive Schaumbildung, getrocknete Apfelscheiben im Duft; feinperliges Mousseux, angenehm trocken, exzellente Säurebalance, ausgesprochen saubere Frucht, Apfelkuchen, Pfirsichsaft, Birnensorbet und Brioche, trinkfreudig und belebend.
-------------	--

Reifepotenzial:	2020 - 2021
Speiseempfehlung:	wie Champagner, ein universeller Speisenbegleiter
Serviertemperatur:	10°C
Dekantieren:	Nein

Daten

Alkohol:	11%
Restzucker:	6,29 g/l
Säure:	2,3 g/l
Verfügbar in:	0,75 l
BIO Status:	Bioperlwein AT-BIO-402
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut