

Pet Nat 2022



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Schaumwein
Lage:	Gumpoldskirchen & Langenlois
Seehöhe:	240 - 350 m
Sorten:	Donauriesling 50%, Muskateller 29%, Grüner Veltliner 13%, Chardonnay 8%
Boden:	Löss, maritime Sedimente, Kalkschotter
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 20 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	55 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Wein

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Das Kamptal war die „Regeninsel“ in diesem so trockenem Jahr 2022. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Leider war die Verteilung nicht immer günstig und so gab es vor allem beim Grünen Veltliner Verluste durch Peronospora. Wie oft in solch schwierigen Jahren dankt das die Sorte aber dann mit sehr guter Traubenqualität durch die „natürliche“ Ausdünnung des Mehltaus. Ein trockener August brachte hervorragende Reife, ein regnerischer September wieder eine Herausforderung am Anfang der Ernte.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten
Maische:	Ganztraubenpressung, teilweise gerebelt für Maischegärung
Gärung:	spontan im Eichenfass auf den Schalen und im Stahltank
Ausbau:	Method Ancestrale (die Urform der Vinifikation prickelnder Weine) Ende der Gärung in der Flasche auf Hefe für 6 Monate
Abfüllung:	Degorgiert April 2023



Verkostung

Intensive Schaumbildung, die lange feinperlig nachkugert, Goldgelb, im Duft Birnen, Quitten und gelbe Äpfel; vollmundiges und feines Mousseux, komplett trocken, knackige Säure, blitzsaubere Frucht, Birnenkompott, Pfirsichmark, Zitronensorbet, leichtfüßiger Alkohol, schlank aber sehr präsent, ungemein erfrischend mit langem Zitrusnachhall, für einen Pet Nat ausgesprochen präzise und sauber. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

zum Chillen auf der Terrasse

Trinkreife:	2023-2025
Vegan:	Ja

Alkohol: **11,5%** Restzucker: **2,2 g/l** Säure: **6,2 g/l** Gesamt SO₂: **under LOQ (<10) mg/l**