REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Pet Nat Try Naturtrüber Perlwein

Analysewerte:

Restsüße: ca. 1,1 g/L **Säure:** ca. 4,9 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 6 bis 8 °C

Geschmack

Aromen von Rosenblüten, reifen Erdbeeren und feinen erdigen Noten beschreiben unseren vielschichtigen PetNat bestens. Bereits in der Nase erkennt man die typischen Hefenoten, die das Aromaprofil dieses Schaumweines beherrschen, da die Hefe noch in der Flasche als „natürlicher“ Helfer zu finden ist. Der Geschmack ist spritzig und cremig, gefolgt von einem fruchtigen und beschwingten Abgang. Perfekt als Aperitif, einfach köstlich.

Pet Nat

steht abgekürzt für Pétillant Naturel, was aus dem französischen übersetzt "natürlich perlend" bedeutet. Diesen Namen erhält das Produkt, da hier nicht wie bei der traditionellen Flaschengärung ein bereits vergorener Stillwein weiter verarbeitet wird, sondern ein noch gärender Wein auf die Flasche gebracht wird, der in der Flasche weitergärt und die in der weiteren Gärung entstehende Kohlensäure in der Flasche verbleibt. Diese Vorgehensweise macht fast jede Flasche zu einem Unikat, da kein äußerer Einfluss auf den Gärprozess in der Flasche möglich ist und man so vor dem Öffnen nicht exakt weiß, wie weit der Pet Nat gegoren ist.

Essensempfehlung

Begeistert mit seiner neuartigen Form als Aperitif und garantiert für lange Diskussionen mit und um den Wein.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de