

Pet Nat 2023



Weingarten

Herkunft:	Österreich
Qualitätsstufe:	Schaumwein
Lage:	Gumpoldskirchen & Langenlois
Seehöhe:	240 - 350 m
Sorten:	Donauriesling 75%, Muskateller 25%
Boden:	Löss, maritime Sedimente, Kalkschotter
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 20 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr 2023

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen nicht nur gut, sondern sehr gut. Nach einem trocknen Winter und mit Regen im April und Mai startet die Blüte heuer etwas verspätet Mitte Juni und war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen auch schon wieder vorbei. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben. Am 7. September haben wir mit der Ernte begonnen und wir wurden von einem schweren Gewitter samt Hagel Mitte September überrascht, kamen aber mit einem blauen Auge davon. Am 18. Oktober konnten wir die Weinlese abschließen und sind glücklich und zufrieden mit der diesjährigen Ernte.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten
Maische:	Ganztraubenpressung und teilweise gerebelt (20%) für Maischegärung
Gärung:	spontan im Stahltank
Ausbau:	Method Ancestrale (die Urform der Vinifikation prickelnder Weine) Ende der Gärung in der Flasche auf Hefe für 6 Monate
Abfüllung:	Oktober 2023
Degorgiert:	Juni 2024



Verkostung

Intensive Schaumbildung, perlt lange nach, seidenmattes Grüngelb, im Duft Birnen- und Apfelkuchen mit Rosinen, etwas Brioche; feines Mousseux, komplett trocken, rassige Säure, salzig, blitzsaubere Frucht, Orangensaft, Zitronensorbet, reife Grapefruit, leichtfüßiger Alkohol, schlank mit enormer Spannung, ungemein erfrischend mit langem Zitrusnachhall. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

universeller Speisenbegleiter auch für üppigere Kost z.B. Schweinsbraten

Trinkreife:	2024-2028
Vegan:	Ja

Alkohol: **12 %**

Restzucker: **4,7g/l**

Säure: **6,4 g/l**

Gesamt SO₂: **18 mg/l**