

# PET NAT ROSÉ

## 2019

# WESZELI

### PET NAT

Pét Nat steht kurz für pétillant naturel, was auf Deutsch ganz einfach „natürlich sprudelnd“ bedeutet. Wir stehen auf Pét Nats, weshalb wir uns entschlossen haben, nun erstmals selbst einen zu keltern. Obwohl ein junges Phänomen, sind Pét Nats eigentlich das Produkt einer traditionellen Art der Schaumweinherstellung. Dabei wird – in wenigen Worten – der Most im Fass angegoren und noch während der Gärung in Flaschen gefüllt, verkapselt und darin fertigvergoren. Da das während der Gärung entstehende CO2 nicht mehr entweichen kann, bildet sich auf natürliche Weise Kohlensäure. Was einfach klingt, hat zwar seine Tücken, macht dafür aber enormen Spaß, wenn alles klappt. Pét Nats sind lebendig und aufmunternd. Sie animieren die Lebensgeister, schießen dir schlagartig Energie in die Adern und vertreiben trübe Gedanken. Zumindest ist das bei uns so.

Der Pét Nat Rosé wird komplett aus Zweigelttrauben gekeltert, die allesamt in Weingärten rund um Langenlois wachsen.

### DER GESCHMACK

Klar und präzise, von kühler rotbeeriger Frucht und feinen Blütennoten getragen. Am Gaumen straff und geradlinig. Staubtrocken, leger und total kitschbefreit. Stattdessen ergänzen mineralische Noten die subtilen Fruchtaromen. Die Säure ist zupackend, das Finish druckvoll und dynamisch. Macht sich mit Sicherheit auch in zwei, drei Jahren noch bestens.

### DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Zweigelt  
**REBEN GEPFLANZT:** 1976, 2001  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 6.9.2019  
**MAZARATION:** 50% mit Maischekontakt mit Kämme über Nacht  
**PRESSUNG:** Ganztraubenpressung 5h  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen; abgefüllt am 23.9.2019  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** nein  
**AUSBAU:** mind. 6 Monate Hefekontakt in der Flasche; degorgiert am 16.3.2020  
**ALKOHOL:** 11,0%  
**RESTZUCKER:** 1,5 g/l  
**SÄURE:** 7,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Sektkork mit Agraffe  
**TRINKTEMPERATUR:** 8-10°C  
**GLAS:** Universalglas  
**VEGAN**



WESZELI

*Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.*