

# PET NAT GRÜNER VELTLINER 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 Schaumweinerstellung. 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 CO<sub>2</sub> 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 GESCHMACK

Blüten, gelbe Früchte und frische Kräuter. Die Perlage ist lebhaft, die Säure stützt, bleibt jedoch im Hintergrund. Hat eine feine Fruchtsüße, ist aber dennoch kompromisslos trocken am Gaumen. Klingt kräuterig und dynamisch aus und macht von der ersten Sekunde weg Spaß.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Grüner Veltliner  
**REBEN GEPFLANZT:** 1980er  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 12.9.2019  
**MAZARATION:** 100% mit Maischekontakt mit Kämmen über Nacht  
**PRESSUNG:** Ganztraubenpressung 5h  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen; abgefüllt am 5.10.2019  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** nein  
**AUSBAU:** mind. 6 Monate Hefekontakt in der Flasche; degorgiert am 16.3.2020  
**ALKOHOL:** 11,5%  
**RESTZUCKER:** 2,5 g/l  
**SÄURE:** 6,5 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.*