

Pet Nat 22

Herkunft:

Vulkanland Steiermark

Steiermark- AUSTRIA

Boden:

vulkanisches Verwitterungsgestein
& Basalt

Vol %.: 10,5 %

Säure: 6,3 g/l

Restzucker x,x g/l

Pet
Nat

Vinifikation:

2/3: gepresst und imahltank spontan vergoren (Souvignier gris); 1/3: 2 Tage auf der Maische angegoren (Cabernet blanc + Sauvignac).

Empfohlene Trinktemperatur

+/- 6 °C

Sorte(n):

Cabernet blanc, Souvignier gris, Sauvignac

Frische Nase nach Cassis und grünen Früchten sowie etwas Paprika und Brennessel. Frische und leichte Kohlensäure mit nicht zu aufdringlichem Gaumen. Limo für Erwachsene

Dieser Wein wurde ohne jegliche Zusätze gekeltert. Mit Ausnahme von etwas Schwefel vor der Füllung.

Jahrgang: 2022

Feuchtes Frühjahr mit eher feuchter und regnerischer Blütezeit. Auf den schwierigeren Start folgte ein sehr trockener und Niederschlagsarmer Sommer. Konzentrierte Beeren waren die Folge. Weniger frische dafür mehr an Konzentration bringt der Jahrgang 2022.