

KOPP

2022

PÉT NAT SCHEUREBE

PÉTILLANT NATUREL

ARTIKELNUMMER: 83120



Unser erster Pét Nat zeigt sich in einem Strohgelb mit deutlichem Hefeanteil und feinem Mousseux im Glas. Er duftet Scheurebe-typisch, profitiert aber aufgrund des reduktiven Ausbaus deutlich mit Sauerstoff. Im ersten Moment hat zeigt er exotische Aromen, etwas Grapefruit. Am Gaumen hat er eine cremige Perlage sowie eine feine Säure, Saftig, mineralisch und voller Kräuterwürze. Der Ausbau erfolgt ohne Zusatz von Schwefel EU-Bio und demeter Zertifiziert.

TRAUBEN

Scheurebe

BIO-SIEGEL

BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

AUSBAU

Ein Pét Nat unterscheidet sich von unserem klassischen Schaumwein vor allem in einem Punkt: er durchläuft nur die sogenannte „erste“ Gärung. Gestartet im Edelstahlfass wird in der Flasche die Gärung abgeschlossen. Daher der Name «pétillant naturel», also natürlich schäumend. Oder auch bekannt unter Méthode Rurale (auch Méthode Ancestral). Nach Ende der Flaschengärung wird der Schaumwein nicht degorgiert, wie bei Sekten oder Champagner üblich. Das Hefe Depot bleibt in der Flasche und auch der durch die Gärung aufgebaute Druck muss gesetzlich niedriger bleiben. Sonst droht die Sektsteuer, die ab einem Flaschendruck von 3 bar fällig wird

FARBE

Strohgelb

SENSORIK

Im ersten Moment hat zeigt er exotische Aromen, etwas Grapefruit. Am Gaumen hat er eine cremige Perlage sowie eine feine Säure, Saftig, mineralisch und voller Kräuterwürze. Der Ausbau erfolgt ohne Zusatz von Schwefel EU-Bio und demeter Zertifiziert.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

5,4 g/l

RETSÜSSE

1,0 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

in einem Champagner-Glas

SPEISEEMPFEHLUNG

Idealer Aperitif! Eignet sich aber auch sehr gut zu Austern, Hummer oder anderen Meeresfrüchten - oder zu einem Pflücksalat mit Ziegenkäse.

TRINKTEMPERATUR

6-8°C

ALLERGENE

Sulfite