



PetNat

Petillant Naturel | Souviniere Gris

2022

Klassifikation: Perlwein

Vinifikation: Durch das Pressen von ganzen Trauben gewonnener Most. Kühle, langsame Vergärung im Edelstahltank. Abfüllung des gärenden Most. Durch die Gärung in der Flasche entsteht ein naturtrübes und Perlendes Getränk

Alkohol: 12,5 %VOL

Restzucker: 2,1 G/L

Säure: 8,0 G/L

Ausbau: Edelstahl,

Trinktemperatur: 7-10 °C

Lagerfähigkeit: Bis 7 Jahre

Ein sich ständig veränderndes natürliches Produkt. Aromen von heimischer, reifer Birne und frischen Äpfeln geben diesem Perlwein ein fundiertes Aroma. Dazu kommen leichte exotische Aromen und eine sich vorhebende Säure-Struktur die ihm Grip, eine klare Linie und das Potenzial zur Reifung verleihen.



SCHÜLE