



# AUS Puput Pét-Nat, ungeschwefelt

2024, 750 ml

Spanien, Cava

PetNat

9930402121

Xarello

Alkoholgehalt: 11,5 %

## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitronengel,

Spargelsalat mit Onsen-Ei im Brickeig,

Kalte Gurkenschale mit Dill und Crème fraîche.



# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.04.2025

## Info:

Der Pet-Nat wird aus Pansa Blanca (Xarel-lo) gewonnen. Die Reben stehen direkt am Mittelmeer auf sandigen Granitböden in einer Höhe von 100 – 220m.

Unter Anwendung der Methode Ancestrale beginnt der Most zu gären und beendet diesen Prozess in den Flaschen. Ungefilterter und direkter Genuss der Jugend.

## Farbe:

Helles Strohgelb, durchzogen von grünlichen Reflexen und leichter Trübung

## Nase:

Die Nase verweist auf Jugend, Frische und seinen wilden Charakter. Unverkennbar Xarel-lo – mit einer satten, gelbfruchtigen Aromatik, die sich zeigt in gegrillter Ananas, grüner Papaya, Mirabelle, weißem Pfirsich und etwas Nashi-Birne. Die Frucht bleibt bewusst säuerlich-zurückhaltend, nicht vollreif, sondern klar und straff. Die Hefenote, deutlich durch die Ancestral-Methode und die Jugend des Weins geprägt, erinnert an frischen Hefezopf, Salzteig und einen Hauch Salzkaramell.

Keine Spur von klassischen Aromen hochwertiger Schaumweine traditioneller Methode – dieser Wein geht den radikalen, puristischen Weg. Stattdessen: weißer Pfeffer, Zitronengras, Kerbel, Melisse, Zitronenthymian. Dazu vegetabile Akzente wie Erbsensprosse und Fenchelgrün, die Frische und Kräutrigkeit betonen.

## Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der PetNat frisch, spritzig, mit belebendem Trinkfluss. Die Kohlensäure ist präsent, die Säure mittel bis kräftig – nie spitz, aber animierend. Die Frucht bleibt hell und filigran, das Hefige dominiert, bringt aber einen feinen Schmelz mit – ohne Schwere, sondern mit vibrierender Klarheit.

Ein Wein für den Moment, für die Unkompliziertheit, für die Sommerstunde ohne Verpflichtung. Kein Speisewein im klassischen Sinn – doch zur leichten, kräutrig-frischen Küche kann er brillieren.