

Pet Nat, Extra Brut

 2023, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 PetNat

 9870009207

 Grüner Veltliner, Muskateller

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 5 g/l

Gesamtsäure: 6.4 g/l

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gemüse-Curry mit Ingwer und Koblach (vegetarisch)

Schweinebraten mit Kartoffeln und Rosenkohl (Schwein)

Green Chicken Curry (Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.10.2024

Infos zum Wein

Dies ist ein Schaumwein aus den Rebsorten Donauriesling (75%) und Muskateller (25%). Gelesen wurde per Hand in 20 kg-Kisten. Danach erfolgte eine Ganztraubenpressung. Teilweise wurden die Trauben für eine Maischegärung gerebelt. Die Gärung erfolgte spontan imahltank und der Ausbau in klassischer *Methode Ancestrale* mir sechs Monaten Hefelager. Gefüllt wurde im Oktober 2023, degorgiert im Juni 2024.

Farbe

Leicht hefig-trübes Strohgelb mit intensiver Schaumbildung und leicht grünen Reflexen

Nase

Der Loimersche *Pet Nat* verhehlt nicht seinen Anteil an Muskateller. Der Schäumer wirkt angenehm aromatisch und duftig nach Zitrusfrüchten, reifen Trauben, etwas Heckenkirsche, Muskat und Orangenblüten, die sich mit Noten von Birnen- und Apfelkuchen, aber auch mit etwas Apfelschale und Hefe mischen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Schaumwein komplett trocken und frisch mit rassiger Säure, wiederum Hefe und mürbem Apfel und Apfelschale, etwas Orangen- und Zitronencreme, Grapefruit und Litschi. Der Wein besitzt Spannung und Druck, wirkt auskleidend, lebendig und seriös, ohne seinen hemdsärmeligen Pet-Nat-Charakter zu verlieren.