

# **Clos Troteligotte**

## *Waz-K Pétillant Naturel*

## *Blanc VdF*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Cahors

 PetNat

 9910236030

 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 12,0 %

## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

Weiße Pizza mit Salbei, Ziegenkäse und Coppa (Schwein)

Mango-Avocado-Salat mit Garnelen (vegetarisch)

Sommerrolle mit gegrillter Makrele (Fisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

## **Zum Wein**

70 % Chardonnay, 15 % Sauvignon und 15 % Viognier mit 40 hl/ha Ertrag vom Lehm-Kalkboden von Quercy. Nach der Handlese erfolgte eine sanfte direkte Pressung der ganzen Trauben, und eine spontane Einleitung der Gärung im Tank, das Ende der Gärung auf der Flasche. Es wurde nicht geschönt, gefiltert und geschwefelt. Das Dégorgement erfolgt von Hand.

## **Farbe**

goldgelb mit lebendiger Perlage

## **Nase**

Der *WAZ-K* duftet vom ersten Moment an hinreißend aromatisch, ohne allzu expressiv oder vordergründig zu wirken. Aber die Mischung macht – und Viognier findet man in Schaumweinen selten. Dieser *Pet Nat* erinnert an Holunderblüten, Akazienblüten und Veilchen, Mandarinen und Kumquats, einen Hauch Ananas und Birne.

## **Gaumen**

Am Gaumen wirkt der Schäumer lebendig und durchaus fein in der Perlage, spritzig, leicht und lebendig. Ein Sommer-Schaumwein für die gute Laune mit heller Frucht, ein wenig Zitronenabrieb, einer feinen Textur und jeder Menge Spaß.