

# Pet Nat - Zweigelt Blanc De Noir, 2019



## Weinbeschreibung

Für den Pet Nat wurden Trauben von der in Österreich sehr typischen Rotweinsorte Zweigelt geerntet. Die Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden und sind ca. 20 Jahre alt. Nach der Ernte wurden die Trauben sofort gepresst, weshalb der Pet Nat Zweigelt Blanc de Noir als weißer Perlwein gilt und nur ein rosaner Schimmer. Während der spontanen Vergärung wurde der noch gärende Most in Sektflaschen gefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürlich Art, Perlwein herzustellen – ohne jegliche Zusätze wie Zucker, Hefe oder Schwefel. Der PetNat Zweigelt Blanc de Noir ist ein fruchtiger, unkomplizierter Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen cremigen, vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter.

Wein Typ:	Pet-Nat, blanc de noir, trocken
Alkohol:	11.5%
Restzucker:	5.11g/l
Säure:	5.9g/l

Zertifikate:	bio in Umstellung
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	6 - 8 °C

## Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal
Qualitätsstufe:	Perlwein aus Österreich
Lage:	Woad
Rebsorte:	Blauer Zweigelt 100 %
Rebstockalter:	21 Jahre
Boden:	Lehm, Tonerde

## Ernte und Ausbau

Ernteart:	handgelesen
Erntezeitpunkt:	-
Biologischer Säureabbau:	ja
Gärung:	spontan
Ausbau:	

## Kontakte

**Weingut Hager Doris und Matthias**

**Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich**

**[wein@hagermatthias.at](mailto:wein@hagermatthias.at) | [www.hagermatthias.at](http://www.hagermatthias.at)**

Weingut Hager Doris und Matthias / Pet Nat - Zweigelt Blanc de Noir Perwein aus Österreich, 2019