WEINGUT AM STEIN

2025
PURE&NAKED
BRUT NATURE



#boldbybirth #powerofpurple
#plopthatcork #royalsips
#liquidlegend #staybubbly
#feelfreezefizz #shinebright
#unbottlethemagic #bingo
#boom #pureandnaked
#echtemacher #zerofomo
#drinkdifferent #kissmyglass

PÉT NAT

Ist die Kurzform von „Pétillant Naturel“ und heißt nichts anderes als „natürlich prickelnd“. Der Begriff steht für eine in Frankreich beheimatete, natürliche Herstellungsform von Schaumwein. Im Gegensatz zum Champagnerverfahren, stammt die für das Mousseux verantwortliche Kohlensäure direkt aus der ersten Gärung und der noch gärende Wein wird dazu lediglich mit ausreichend Restzucker auf die Flasche gefüllt. Die Gärung läuft in der Flasche weiter und die dabei entstehende Kohlensäure sorgt für feine Perlen.

AROMATIK

Duftintensiv-aromatisch mit tropischem Fruchtboost. Mango, Passionsfrucht, Litschi, Mandarinenblüte und viel Zitrus. Lebendige und natürlich resche Säurestruktur. Mit dem Eindruck von Salz-Zitrone und mundwässernd gelbe Konturen wunderbar kompakt und puristisch ausgestattet.

REBSORTEN

Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc

ANALYSE

Alkohol:	11,5 %VOL
Säure:	7,8 g/l
Restzucker:	2,7 g/l

DEUTSCHER SCHAUMWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG
T +49 (0) 931 -2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / **WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE**
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846