

Pet Nat



Der Wilde.

Ein perlender Weisswein aus Müller-Thurgau-Trauben mit sortentypischer Frucht und einer feiner Hefenote, verspielt und beschwingt



i Beschreibung

Unser Pet Nat wurde kurz vor Ende der ersten Gärung in die Flasche gefüllt und durchlief eine traditionelle Flaschengärung. Er wurde nicht degorgiert und weist eine natürliche Trübung auf. Ein Schaumwein mit weniger Alkohol und feiner Perlage. Mit Kronenkorken verschlossen, ohne Sulfid Zugabe. Natürlich, wild.



Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet. Die Müller-Thurgau Trauben stammen aus der Lage Tobelwis. Die Sauvignon und Pinot Noir Trauben kommen aus der Lage Bündte.



Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



Trinktemperatur

7°C



Herkunft

AOC-Graubündenn



Traubensorte

85% Müller-Thurgau
10% Sauvignon Blanc
5% Pinot Noir



Ausbau

Die Trauben werden alle gleichzeitig geerntet und nach einer kurzen Standzeit abgepresst. Die Gärung verläuft spontan und ohne jegliche Zusatzstoffe. Gegen Ende der Gärung wird der Wein direkt vom Tank in die Flasche gefüllt. Ohne Filtration. Dies geschieht meistens Mitte Oktober des Erntejahres. Die genaue Herstellung kann sich je nach Jahr und Gutdünken des Kellermeisters verändern.

www.weinguteichholz.ch

info@weinguteichholz.ch - +41 79 759 89 73