

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Pet Nat (Zweigelt Blanc de Noir) 2018

|                |                                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------------|
| Weingut        | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Weinbaugebiet  | Kamptal, Österreich                                         |
| Weintyp        | Schaumwein                                                  |
| Rebsorte       | Zweigelt (Blauer Zweigelt)                                  |
| Qualitätsstufe | Other                                                       |
| Stichwörter    | Perlwein                                                    |
| Restsüße       | trocken                                                     |
| Füllmenge      | 0,75 Liter                                                  |
| Alkohol        | 11 vol%                                                     |
| Säure          | 4,4 g/l                                                     |
| Restzucker     | 1,78 g/l                                                    |
| Lage           | Woad                                                        |
| Boden          | Lehm, Tonerde                                               |
| Serviertemp.   | 6 °C - 8 °C                                                 |

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. 15 Jahre alt. 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 natürliche 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 dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter. in Umstellung auf biodynamische Landwirtschaft