

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

|                        |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Établissement vinicole | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Vignoble               | Kamptal, Austria                                            |
| Type de vin            | Vin mousseux                                                |
| Raisin                 | Zweigelt (Blauer Zweigelt)                                  |
| Niveau de Qualité      | Other                                                       |
| Douceur                | sécher                                                      |
| Capacité               | 0,75 Litre                                                  |
| Alcool                 | 11 vol%                                                     |
| Acidité                | 4,4 g/l                                                     |
| Sucre résiduel         | 1,78 g/l                                                    |
| Emplacement            | Woad                                                        |
| Raison                 | Clay, Alumine                                               |
| Temp.                  | 6 °C - 8 °C                                                 |

Pour le Pet Nat, les raisins ont été récoltés à partir de la très typique variété de vin rouge Zweigelt en Autriche. Les vignes poussent sur un sol argileux limoneux et ont environ 15 ans. Au cours de la fermentation spontanée, le moût encore en fermentation était rempli dans des bouteilles de champagne, où la fermentation était poursuivie sans aucun additif. La bouteille de champagne est donc importante pour que la bouteille puisse résister à la pression générée pendant la fermentation. Le bon moment est important pour qu'il reste suffisamment de sucre dans le moût et que la poursuite de la fermentation soit garantie. C'est un moyen très naturel de faire du vin mousseux - sans aucun additif tel que le sucre, la levure ou le soufre. Le Petnat Zweigelt Blanc de Noir est un vin mousseux fruité et simple avec une très fine carbonatation. C'est un apéritif idéal, mais convient parfaitement comme compagnon de cuisine en raison de son goût dense et corsé. en conversion à l'agriculture biodynamique