



«Josef» Garganega Frizzante Pétillant Naturel PetNat - Biodynamisch

Produzent	Luca Francesconi
Land/Gebiet	Italien/Lombardei
Appellation	Alto Mincio IGP
Jahrgang	2015
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Garganega (100%)
Ausbau	4 monatiges Hefelager auf der Flasche - ohne Filtrierung abgefüllt
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1400 Flaschen

Die Bezeichnung Pétillant Naturel (Abk. Pét-Nat) steht für eine Produktionsmethode, die aus der französischen méthode ancestrale entstanden ist, deren Ursprung ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Zum einen war es eine schlichte Folge der Jahreszeiten und des Fehlens jeglicher Kellertechnik: Der Gärungsprozess, der wie üblich bei Schaumweinen in der Flasche erfolgt, hielt meist bis zum Winter an, bis die Kälte die Gärung stoppte. Wärmere Temperaturen im Frühling weckten die Hefen dann wieder auf und es bildete sich eine natürliche Kohlensäure, der einen sprudelnden Wein schuf. Etwas kontrollierter geht das in der heutigen Zeit, obwohl der bewusste Verbleib der Hefen in der Flasche - die für die typische Eintrübung sorgt - für viele Geniesser etwas Ungewöhnliches darstellt. (Quelle: Magazin Schluck 2-2016)

Ohne Dosage und ohne Filtrierung kommt der leicht trübe Josef «Pét-Nat» ins Glas. Er zeigt sich in hellem strohgelb und perlt fröhlich vor sich hin. Deutliche Briochearomen strömen aus dem Glas, Äpfel und Birnen untermalen alles mit einem reifen und saftigen Duft. Es fühlt sich dicht an und im Hintergrund riecht man feine weisse Blüten die allem noch einen zusätzlichen floralen Touch verleihen. Ein ausgesprochen bezaubernder Duft der da aus dem Glas

kommt und grosse Lust auf den ersten Schluck Wein macht -
hefig, vegan, pur, originell.