

WEIN WEINGUT

Jahrgang	2023
Trauben	Welschriesling
Herkunft	Burgenland, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	
Gärung	
Filtration	
Ausbau	
Weinstil	Schaumwein

Ready Steady Go! Thomas Straka



WEIN

Uff, das riecht direkt nach Sprudel und Spass: Backhefe, Aprikose und zarte Lindenblüte. Schäumende Perlage, schmeichelnd süsser Auftakt, mit Zitrussäurebiss und trockenem Finale, ready, steady, go und weg ist das Zeug.

Pét Nat unterscheidet sich von einem klassischen Schaumwein wie Champagner vor allem in einem Punkt: Die Weine durchlaufen nur eine Gärung. Diese startet im Fass und wird in der Flasche ohne Zusatz von Zucker und Hefen abgeschlossen. Daher der Name "pétillant naturel", also natürlich schäumend.

Die Trauben werden gepresst und der Saft wird mit den eigenen, natürlichen Hefen zur Gärung gebracht. Etwa in der Hälfte der Gärung wird der Most in Flaschen abgefüllt und beendet dort seine Gärung, wobei die natürliche Kohlensäure in der Flasche eingeschlossen wird. Und fertig ist ein leicht trüber Pét Nat.

Wird der Wein degorigiert (Hefe-Depot entfernt) wie bei der traditionellen Champagner-Methode, ist der Pét Nat klar. Die Pét-Nat-Technik wird auch als "Méthode Ancestrale" bezeichnet, weil man davon ausgeht, dass sie eine der frühesten und ursprünglichsten Formen der Schaumweinherstellung ist.

WEINGUT

Rechnitz gehörte früher zu Ungarn und liegt im südlichen Burgenland, etwa 2 Stunden von Wien entfernt. Bis heute sind die Rebflächen klein parzelliert, wodurch sich zwischen den Weingärten noch Hecken, Baumreihen und Trockenmauern befinden, die wiederum Heimat von unzähligen Nützlingen sind. Geografisch betrachtet ist Rechnitz der letzte Ausläufer der Alpen und bringt mit seinen kristallinen Schieferböden Weine mit einem enorm mineralischen Ausdruck hervor. Das vorherrschende Mikroklima zeigt eine hervorragende Zirkulation und starke Tag-Nacht-Schwankungen, die eher ungewöhnlich für das Burgenland sind. Aus dieser Kombination entstehen packende Säure und eine tolle Lagerfähigkeit. Tom übernahm den elterlichen Betrieb im Jahr 2011, stellte direkt auf Bio um und arbeitet seither mit biodynamischen Einflüssen. Seit 2019 werden die Trauben in einem neuen Keller verarbeitet und gereift. Seitdem machen die Weine einen Quantensprung nach dem anderen...

Bewirtschaftung: biologisch

Fläche: 7 ha

Ø Regen: 740ml

Ø Temperatur: 10°

Böden: Schiefer, Magma

Topographie: 350 - 500mÜM
flach - hügelig

Klima: kontinental

Weinstil: klassisch

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN