WEIN WEINGUT

Space Bubbles red

Wabi Sabi

Jahrgang Non Vintage

Trauben Grüner Veltliner, Blauer Portugieser, Rosen

Herkunft Donauregion, Österreich

Bewirtschaftung

Mazeration Gärung Filtration

Weinstil Schaumwein



WEIN

Ausbau

Feine Perlage, rotbeerig, frisch, mineralisch, ein Hauch von Rose. Dieser natürlich prickelnde Wein wird mit Rosentee infusiert und in der Flasche vergoren.

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 degorigert (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

Wabi Sabi ist ein Projekt von Franz Hofstätter, den viele in der Weinwelt als erfolgreichen Vermarkter österreichischer Weine, nicht jedoch als Winzer, kennen. Das Konzept von Wabi-Sabi stammt aus dem japanischen Zen und betont die Schönheit in der Unvollkommenheit. Im Gegensatz zur Perfektion strebt Franz Hofstätters Team nach Weinen, die Individualität und Charakter ausdrücken. Seine Low-Intervention-Weine haben kein durchdesigntes Geschmacksprofil, sondern leben von ihrer Lebendigkeit und ihren Eigenheiten.

BLUME WEIN www.blume-wein.ch

