

WEINGUT

LETH

A-3481 FELS AM WAGRAM  
Ö S T E R R E I C H  
T<sup>EL</sup> +43(0)2738/2240 F<sup>AX</sup> DW-17  
OFFICE@WEINGUT-LETH.AT  
WWW.WEINGUT-LETH.AT

## **My dear! Pet.Nat. Petillant Naturell**

Herkunft: Schaumwein aus Österreich

Lage: Aus den Felser Weinbergslagen, überall dort wo wir unsere Rotweine im Anbau haben.

Bodenart:

Überwiegend tiefgründiger Lössboden, teilweise Schotter.

Vinifizierung:

Pétillant Naturel heißt im Französischen soviel wie „natürlich perlend“, meint also die einfachste und natürlichste Art Perlen in den Wein zu bringen. Dazu werden ausgesuchte, frühreife und gesunde Rotweitrauben sorgfältig händisch geerntet und mit ganz geringer Farbausbeute gleich gepresst. Der Most wird mit Spontanhefen zur Gärung gebracht, kurz bevor diese beendet ist aber noch etwas Restzucker vorhanden ist, in Flaschen gefüllt und druckdicht verschlossen. Sowohl die Hefe als auch die noch entstehende Kohlensäure der zu Ende gehenden Gärung bleiben in der Flasche. So ist der fertige Wein zum Schluss dann leicht trüb, enthält feine Perlen aber keinen Schwefel und keinen Restzucker, dafür pures Trinkvergnügen!

Weinbeschreibung:

Helles Rosa mit einem leichten Hefetrübungsschleier, Erdbeer-Himbeer-Kirschen Cocktail in der Nase, zart würzige Brandteignuancen von der Hefe. Am Gaumen ungemein leicht, erfrischend, fein prickelnd und belebend. Kommt einem flaschenvergorenen Sekt sehr nahe, ist aber etwas urtümlicher und burschikoser

Analytische Daten: Alkohol 12% Vol. Restzucker 1,2 g/l Säure 5,0 g/l

Flaschengröße: 750 ml

Trinkempfehlung:

ab sofort, mit zunehmender Reife sanfter und runder. Die echte Abwechslung wenn es nicht immer Sekt zum Anfang ist. Für die Grillsaison auf der Terrasse unschlagbar, aber auch für Canapés, Fingerfood, Gemüsegerichte und gegrillte Fische.



SUSTAINABLE  
**AUSTRIA**

