



"De Facto" Pét-Nat VdP Suisse

Domaine la Colombe
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Spontane Vergärung, Abfüllen des Grundweins während der Gärung, Fortsetzung der Gärung in der Flasche auf der Hefe (Méthode Ancestrale), unfiltriert, ohne Schwefel-Zusätze

Charakter

Im Glas zunächst kräftig schäumend, natürlich trüb; im Duft fruchtige Aromen von reifen Beeren und ein Hauch Gewürze; am Gaumen lebendige und spritzige Perlage mit vollmundiger und breiter Textur, angenehme Balance zwischen Frische und Fülle, feine Tannine und einen harmonischen, langen Abgang - eignet sich perfekt zu verschiedenen Anlässen und ist ein wahrer Höhepunkt für Liebhaber von unfiltrierten Schaumweinen!

Terroir

Die Chasselas-Trauben für den "De Facto" kommen aus der Parzelle Non Servy in Aubonne und wurden im 2000 gepflanzt. Um die Frische zu bewahren, wurde 10 Tage früher als bei den anderen Terroirs geerntet, was auch in einem tiefen Alkoholgehalt von 10.6% resultierte.

Geschichte

Pét-Nat ist die Kurzform von Pétillant Naturelle und bedeutet soviel wie "natürlich schäumend". Dabei wird der Wein nach der klassischen Flaschenvergärung hergestellt, ohne dass am Ende der Herstellung das natürliche Hefedepot durch den Dégorgier-Vorgang entfernt wird oder mit Zusätzen gearbeitet wird. So entstehen von Flasche zu Flasche feine Unterschiede, die die Pét-Nats umso spannender machen. Ein 100% Naturprodukt - unverfälscht und total natürlich.

Im Unterschied zur Méthode Traditionelle (bekannt von Champagner) durchlaufen Pét-Nats nur eine Gärung. Diese startet im Tank resp. Fass, der Grundwein wird während der Gärung in die Flaschen abgefüllt, wo diese weiter stattfindet. Meist sind Pét-Nats moderater im Alkohol als Champagner und gelangen deutlich früher in den Verkauf.

Konsumhinweis

Apero, frischer Fisch, Fisch geräuchert, Räucher-Lachs, Weisseschimmel-Käse



Technische Details

Traubensorten:

100% Chasselas / Gutedel

Trinkreife:

2024 - 2026

Alkohol:

Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Methode:

Zertifizierter Biowein

