

Meinklang

Foam Weiß, Petnat

 , 750 ml

 Austria,

 Petnat

 9870004126



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.8 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Lasagne Bolognese

(Fleisch)

Roter Linseneintopf mit Artischocke und Crème

Fraîche

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Rinderzunge mit Chorizo, Pflaume und

Chili-Vinaigrette

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 03.06.2023

Info:

Foam weiß basiert auf Grauburgunder aus dem ungeschnittenen Graupert-Weingarten. Der Weinberg ist der Natur überlassen.

Nach der Lese Ende September beginnt der Prozess mit einer fünft-tägigen Maischegärung. Im Anschluss wird die Maische abgepresst und mit 20g/l Restzucker und gärend ohne Zusätze abgefüllt.

Die Gärung kommt natürlich zu einem Ende in der Flasche. Nach sieben Monaten auf der Hefe wird er dann per Hand degorgiert.

Farbe:

Leicht trübes Orangerot mit hellen und braunen Reflexen, intensives Mousseux

Nase:

Die Nase wirkt würzig und pendelt sich irgendwo zwischen Orangenzeste und Hagebuttentee ein. Da gesellen sich Zimt, Wacholder und weißer Pfeffer. Reichlich wilde Gartenkräuter verleihen ihm Frische. Braun werdende Äpfel sowie Birnenkompott und karamellisierte Quitte versetzen ihm eine klare Kernobstnote mit heimischem Touch. Marzipan sowie Bratapfel lassen klassische Zubereitungen dieser Früchte denken. Seine Nuancen von Orangenzeste behält er intensiv bei. Rooibos-Tee sowie reichlich Hagebutte dominieren jedoch die Nase.

Gaumen:

Die Kohlensäure schäumt zunächst groß auf. Dies verleiht ihm Fülle, Dichte und Schmelz. Die Frucht kommt nun noch deutlich würziger zum Vorschein als in der Nase. Die Aromen decken sich aber größtenteils. Er zeigt reichlich Gerbstoff und wirkt dadurch kantig und maskulin. Sein dadurch entstehender rustikaler Charakter steht ihm wunderbar. Die Säure setzt dann zum Schnitt an und durchtrennt Frucht und Tannin mit einem Hieb. Die phenolische Struktur behält er bei, während die Aromen der Tees und Orange wieder im Nachhall an Fahrt aufnehmen.