

 **Loimer**

# *Pet Nat, Extra Brut*

 , 750 ml

 **Austria,**

 **Petnat**

 **9870009207**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 5 g/l

**Acidity content:** 6.4 g/l

## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Gemüse-Curry mit Ingwer und Koblach (vegetarisch)

Schweinebraten mit Kartoffeln und Rosenkohl (Schwein)

Green Chicken Gurry (Geflügel)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

## Infos zum Wein

Dies ist ein Schaumwein aus den Rebsorten Donauriesling (75%) und Muskateller (25%). Gelesen wurde per Hand in 20 kg-Kisten. Danach erfolgte eine Ganztraubenpressung. Teilweise wurden die Trauben für eine Maischegärung gerebelt. Die Gärung erfolgte spontan im Stahltank und der Ausbau in klassischer *Methode Ancestrale* mit sechs Monaten Hefelager. Gefüllt wurde im Oktober 2023, degorgiert im Juni 2024.

## Farbe

Leicht hefig-trübes Strohgelb mit intensiver Schaumbildung und leicht grünen Reflexen

## Nase

Der Loimersche *Pet Nat* verhehlt nicht seinen Anteil an Muskateller. Der Schäumer wirkt angenehm aromatisch und duftig nach Zitrusfrüchten, reifen Trauben, etwas Heckenkirsche, Muskat und Orangenblüten, die sich mit Noten von Birnen- und Apfelkuchen, aber auch mit etwas Apfelschale und Hefe mischen.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Schaumwein komplett trocken und frisch mit rassischer Säure, wiederum Hefe und mürbem Apfel und Apfelschale, etwas Orangen- und Zitronencreme, Grapefruit und Litschi. Der Wein besitzt Spannung und Druck, wirkt auskleidend, lebendig und seriös, ohne seinen hemdsärmeligen *Pet-Nat*-Charakter zu verlieren.