

# Aphros Wine

## *Phaunus Pet Nat Brut*

 , 750 ml

 Portugal,

 Petnat

 9940010033



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 7 g/l



## Food reccomendations

from

Sushi

In Olivenöl gebratene Garnelen mit Chili

# Tasting review

by on 24.07.2024

Aphros Wine wurde 2004 von Vasco Croft gegründet. Der frühere Architekt und Anthroposoph sah die Chance, in der Quinta seiner Großmutter seine Idee von biodynamischer Weinerzeugung zu verwirklichen. Diese Art des Weinbaus ist in Portugal nicht weit verbreitet. Die 19.000 Weinbauern im Vinho-Verde-Gebiet verkaufen meist ihre Trauben. Croft hatte die Möglichkeit, die aus dem 17. Jahrhundert stammende Quinta do Casal do Paço zu restaurieren und die Weinberge zu rekultivieren. Dort, in der Subregion Lima, dominieren die Rebsorten Loureiro und Vinhão. Beide spielen in seinen Weinen eine entscheidende Rolle. Mit Phaunus hat er eine zweite Linie begründet, mit der er zurückkehrt zu so archaischen wie wieder modernen Weinbereitungsmethoden: Der Ausbau in Amphoren steht im Vordergrund, die Schwefelgaben wurden stark reduziert, und während bei Aphros die klassischen Schaumweine eine wichtige Rolle spielen, ist es bei Phaunus der Pet Nat.

**Farbe**  
Goldgelb

**Nase**  
Das Bukett ist von großer Frische, begleitet von floralen Aromen, weißen Früchten und Zitrusnoten. Die Kombination aus atlantischem Gebiet und säurereichen, aromatischen Rebsorten tritt hier großartig zu Tage.

**Gaumen**  
Der Phaunus Pet Nat 2022 hat feine Bläschen, eine knackige Säure und ist so schmackhaft wie ein frischer Apfel. Mit 10,5% Alkohol ist er scheinbar leicht, hat aber eine hervorragende Griffigkeit und Energie am Gaumen. Der Abgang ist geprägt von Zitrusfrüchten und einem Hauch sinnlicher Süße. Das ist Trinkfluss pur, der nach dem nächsten Schluck verlangt. Dieses Gewächs ist eine sehr schöne Interpretation des Vinho Verde, die sich wohltuend von der Mehrzahl der dort mit Kohlensäure versetzten Weine abhebt.