Aphros Wine

Phaunus Pet Nat Brut

2025, 750 ml

Portugal, Vinho Verde

PetNat

9940010041

Arinto, Loureiro

Alkoholgehalt:	10,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Guacamole

- Artischocken

- Ziegenweichkäse

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 12.11.2026

Informationen zum Wein

Der biozertifizierte „Phaunus Pet Nat Branco 2025“ kommt aus dem Norden Portugals und wurde jeweils zur Hälfte aus den autochthonen Weißweinsorten Arinto und Loureiro gekeltert. Beide sind für ihre vibrierende Säure und vielschichtige Texturen bekannt. Das Gewächs ist ein Pet Nat, was für „Pétillant Naturel“ steht. Dieser Begriff bezeichnet einen Schaumwein, der (anders als Champagner) nur eine alkoholische Gärung durchläuft. Beim Phaunus Pet Nat Branco begann die Gärung im Stahltank; er wurde noch während der Gärung in die Flasche abgefüllt, wo er zu Ende vergärte.

Farbe

Strohgelb

Nase

Die Nase ist herrlich frisch und mineralisch. Vielleicht gerade weil sie wenig Frucht zeigt, wirkt sie so tiefgründig. Im Hintergrund treten Hefenoten wie Gebäck und Brotkruste hervor, was auf ein längeres Hefelager dieses Pet Nats hindeutet. Insgesamt ist das Bukett komplex, puristisch und zwingend.

Gaumen

Der „Phaunus Pet Nat Branco 2025“ hat eine feine, anhaltende Perlage. Er ist am Gaumen trocken und mineralisch, vielschichtig und komplex. Er kommt stärker über die Textur und das Mundgefühl als etwa über den Fruchtausdruck daher. Seine spürbare Säure sorgt für einen lebendigen, anregenden Abgang. Alles ist sehr geradlinig, klar und schnörkellos. Das ist definitiv kein reiner Spaßwein, sondern ein Pet Nat aus der gehobenen, anspruchsvollen Kategorie.