Vins Nus

Instabile Pet Nat No. 0 Invitro

2021, 750 ml

Spanien, Priorat

PetNat

9930001662

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Burrata mit Tomatenmarmelade und Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Shakshuka

(Gemüse & Vegetarisch)

Orientalischer Brotsalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.01.2024

Info:

Grenache Blanc und Grenache Gris werden hier vereint. Die Reben sidn 25 Jahre alt und stehen auf 650 Höhenmetern.

Die Gärung findet zunächst spontan in Stahltanks statt. Während der Gärung wird abgepresst und gärend in die Flaschen gezogen. Die weitere Gärverlauf sorgt dann für eine kleine Menge Kohlensäure in der Flasche.

Farbe:

Blasses, leicht trübes Strohgelb, zurückhaltendes Mousseux, niedrige Perlage

Nase:

Die Nase offenbart einen stark hefigen Eindruck. Dieser wird glücklicherweise von Kräuterfrische und knackig präsenter Frucht unterstützt. Mandelgebäck, Hefezopf mit Zuckerguss und Pfannkuchenteig sind die dominanten Komponenten in der Nase. Frisch entsaftete Birne und weißer Pfirsich treten hervor. Eukalyptus, Minze, Koriander sowie Zitronenthymian liefern eine enorme Bandbreite an feinster etherischer Aromatik. Auch in getrockneter Form sind diese Kräuter vorzufinden. In Anklängen finde ich auch grüne Erbse, frischen Fenchel und Artischocke vor.

Gaumen:

Auch hier zeigt sich die Kohlensäure niedrig eingestellt. Aber es gelingt durchaus einen enormen Frischekick einzuverleiben. Die Frucht zeigt sich zurückhaltend, die Säure dominiert dagegen. Dadurch wird ein schnelles, unkompliziertes Getränk. Instabile Pet Nat wirkt kühl, enorm schlank und linear. Die hefige Aromatik tritt nur sehr verhalten auf. Die Kombination aus Birnensaft mit weißem Pfirsich ist in der Nase und am Gaumen bezeichnend für ihn. Im Nachhall taucht due Kräuterfrische wieder auf.