



Weingut zum Sternen

Vin Suisse

PétNat

75cl (6er-Karton)

CHF 23.00

Degustationsnotiz

Markus Utiger: Hauptsächlich Pinot Noir, ergänzt mit verschiedenen weissen und roten Trauben von biozertifizierten Reben. Nach der Gärung im Stahltank gelangt der junge Wein mit Zugabe von etwas Hefe und Zucker in die Flasche und wird verschlossen. Nun beginnt die Hefe mit der Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure. Da die Kohlensäure nicht entweichen kann, verbindet sie sich sanft mit dem Wein. «PétNat», (frz. pétillant naturel) bezeichnet mit seinem Namen das leichte Sprudeln, das aufgrund der noch lebenden Hefe in jeder Flasche auf natürliche Weise entsteht. Das Bouquet dieses sehr frischen, subtil schäumenden Naturweines verströmt Aromen von Grapefruit, Erdbeere und Mandarine. Je nachdem, ob man die Flasche vorher dreht oder leicht schüttelt, vermischt sich die Hefe mit dem Wein; Aroma und Geschmack werden «hefiger» und der Körper cremiger.

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Aargau

 **Genussreife:** Jetzt - 2025

 **Alkoholgehalt:** 11.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Vino Vario:** 18