

Die Apfelkönigin 2020

Pet Nat vom Baya Marisa® Apfel



Herkunft	Traisental
Apfelsorte	Baya Marisa® (rotes Fruchtfleisch)
Kategorie	Österreichischer Apfelschaumwein
Daten	Alkohol: 6 % vol. Restzucker: trocken natürlich prickelnd
Optimale Trinkreife	2021-2023

Lage	Die Äpfel für diesen Apfelschaumwein sind am Theyerner Berg auf 370m ü.d.M. gewachsen. Das Traisental hat als Wiege des Apfelanbaus eine lange Tradition. Die dort vorherrschenden warmen Tage und kühlen Nächte fördern eine optimale Geschmacksausprägung der Äpfel.
Vinifizierung	Pet Nat ist die Abkürzung für „Pétillant Naturel“, übersetzt: Natürlich prickelnd. Gemeint ist eine traditionelle Methode der Schaumweinherstellung, bei der ein bereits gärender Most in Flaschen gefüllt wird, wo er die Gärung vollendet. Die sich durch die Gärung entwickelnde Kohlenensäure wird im Wein gehalten. Die Gärung war noch im Dezember 2020 abgeschlossen, der Schaumwein blieb bis April auf der Vollhefe und wurde dann degorgiert.
Kostnotiz v. Klaus Egle	Leuchtendes Orange-Rosé im Glas, fruchtiger Duft mit frischer Aromatik, kühl und animierend, leicht erdig in der Nase, feines Mousseux, zart fruchtig im Duft nach Rosenblüten, saftig und einladend, leicht, kühl, fruchtig und animierend. Eine prickelnde, trinkvergnügeliche und leichte Alternative zu Frizzante, Sekt & Co.
Empfehlungen	Trinktemperatur: 6–8°C Ein leichter und animierender Begleiter zu vegetarischer Küche, leichten Starters oder zu einem fruchtbetonten Dessert.
Pssst - geheime Zutat	Beim Degorgieren wurde das Hefedepot entfernt und anstelle dessen Dirndlnektar aus eigener Produktion hinzugefügt. Das rote Fruchtfleisch der Äpfel hat roten Apfelsaft und einen Apfelschaumwein mit leuchtend oranger Farbe zur Folge.

Weinkultur Preiß

A-3134 Theyern | Ringgasse 4 | Traisental | AUSTRIA
Tel & Fax +43 2783 6731 | Mobil +43 660 48 54 558
wine@kulturpreiss.at | www.weinkulturpreiss.at