



Expertise

Casal De Ventozela Pet Nat 2021

EAN-Code: 5 600260 243282
Artikelnummer: SC0054
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Schaumwein

Land: Portugal
Region: Minho
Hersteller: Casal de Ventozela

Geschmack: Brut Nature
Alkohol: 11.5 % Vol
Restzucker: 3 g/l
Säure: 5.26 g/l

Rebsorten:

85% Fernão Pires, 15% Trajadura

Farbe:

Glasklar, hellgelb bis platingoldene Farbe

Vinifizierung:

Die Trauben werden von Hand geerntet und auf dem Feld sortiert, bevor sie sorgfältig zum Weingut transportiert werden. Nach einer Mazeration vor der Gärung werden die Trauben gepresst und in temperaturkontrollierten Tanks vergoren. Vor Abschluss der Gärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und die Gärung beendet. Auf diese Weise wurde Vinho Verde früher traditionell hergestellt. Dies ist ein echter „Pet-Nat“. Der Wein wurde in keiner Weise degorgiert oder gefiltert, so dass das Endergebnis ein trüber Wein mit etwas Sediment ist. Dies trägt zu dem erstaunlichen Mundgefühl und der wunderbaren Frische des Weins bei. Pet Nat ist die Abkürzung für „Pétillant Naturel“ und bedeutet übersetzt: „natürlich prickelnd“. Das Besondere: Beim Pet Nat wird der gärende Most in die Flasche gefüllt - dort gärt er dann unter hermetischen Bedingungen zu Ende.

Beschreibung:

Der Casal de Ventozela Pet Nat hat als Naturwein ein unkontrollierbares und spontanes Profil ohne Ehrfurcht - sein Schicksal ist Mutter Natur überlassen. Bei dieser Ernte entwickelte er ein tropisches Profil mit anhaltendem Salzgehalt und Frische, was auf unsere Nähe zum Atlantik zurückzuführen ist. Dieser "Pet Nat" ist ein echter Geheimtipp und besticht durch seine Frische und Leichtigkeit. Am Gaumen ebenso spritzig wie schmackhaft, delikate und von außergewöhnlicher Trinkfreude. Kurzum: Ein unkompliziert leckerer sowie wunderbar exotischer Perlwein.

Trinktemperatur:

6°C - 8°C

Speiseempfehlung:

Als Aperitif,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: k.a.
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Casal de Ventozela, Rua do Paço , 545, 4770-350 Mogege, Portugal

COPITO
Wein & Sekt

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de