

31/03/18

WEINKUNDE

VON ROMANA ECHENSPERGER



Dieses Prickeln im Glas

Der erste Schaumwein der Welt war ein Zufallsprodukt. Wann genau prickelnder Wein erstmals durch eine Kehle rann, ist nicht bekannt. Im Neuen Testament gibt es das Gleichnis vom neuem Wein in alten Schläuchen, dessen Kohlensäure die brüchigen Lederhäute, in denen er aufbewahrt wurde, zerreißen lässt. Bei der Vergärung entsteht aus Zucker neben Alkohol eben auch Kohlensäure. Der neueste Schaumweintrend beruft sich auf diesen natürlichen Vorgang.

Winzer, die „Pét Nat“ (die Kurzform für Pétillant Naturel) erzeugen, wollen einen möglichst unverfälschten Schaumwein in die Flasche bringen. Sie setzen auf ökologischen Anbau und Minimalintervention im Weinkeller, das hat diese Art des Schaumweines populär gemacht.

Das Prinzip der Herstellung ist einfach. Die Winzer lassen Traubenmost angären und füllen ihn dann in Flaschen, die sie mit Kronkorken verschließen. Den Rest der Vergärung durchläuft der Wein in der verschlossenen Flasche. Die dabei entstehende Kohlensäure kann nicht entweichen und löst sich im Wein. Je nachdem, wie viel Restzucker der Wein bei der Füllung hatte, entstehen mehr oder weniger prickelnde Schaumweine, die wie Champagner unter einem Druck von bis zu sieben Bar stehen können.



Pét Nats sind grobperlig, und ihre Kohlensäureentwicklung ist nicht besonders nachhaltig – das mag auch an der schnelleren Herstellung liegen. Nach ein paar Monaten wird der Hefesatz entfernt; auf die Zugabe von Schwefel wird in der Regel verzichtet.

Das Blöweingut Riffel in Rheinhessen hat nach längerem Experimentieren vor zwei Jahren seinen ersten Pét Nat auf den Markt gebracht. Erik Riffel lässt dafür den Most aus den Weißweinsorten Scheurebe und Pinot Blanc mit natürlichen Hefen auf der Maische angären, bevor er abpresst und den Most abfüllt. Nach ein paar Monaten entfernt er die Hefe und macht den Schaumwein ohne Zugabe von Schwefel und Zucker unfiltriert versandfertig.

Riffels Schaumwein läuft strohgelb mit grünen Reflexen ins Glas und zeigt eine dezente Perlage. Das Bukett hat Aromen von Boskop-Äpfeln, Herbstlaub, Orangenzesten, Blüten, Walnüssen und Wiesenkräutern. Am Gaumen wirkt der Wein trocken und ist mit einer kernigen Textur versehen. Seine frische Säure und seine Kohlensäure werden durch die intensive Frucht getragen und brauchen keinen Restzucker, um ausgewogen daherzukommen.

Dieser Pét Nat lebt von seinem komplexen Aromenspiel. Man sollte ihn in einem Weinglas und nicht in einer Sektflöte genießen – dann ist er auch ein raffinierter Essensbegleiter, etwa zu kräftig gewürzten Pilzgerichten.

2016 Pét Nat Weingut Riffel, Rheinhessen, 18,90 Euro, weingut-riffel.de