

2019

PET NAT

trocken

PET NAT

ARTIKELNUMMER: 740-2019

### AUSZEICHNUNGEN

**17 Jancis Robinson**

### KURZBESCHREIBUNG

2019 Pet Nat trocken - ein Event für den Gaumen!

Prickelnd, frisch, spannungsgeladen und unser 4. Jahrgang – das ist unser Pet Nat. Er ist immer noch DIE Sensation in unserem Sortiment. Er ist ein waschechter Pétillant naturel aus Pinot blanc & Scheurebe Trauben. Unfiltriert und hefetrüb zaubert er ein Geschmackserlebnis, welches das Bild eines Birnbaumes inmitten einer Kräuterriese vors innere Auge zaubert. Nicht nur als Aperitif fantastisch, sondern auch hervorragend zu Gerichten aus der asiatischen Küche.

Pure Leidenschaft gepaart mit echter Handwerkskunst - das Ergebnis kann sich sehen lassen: feinstperlender Hochgenuss mit vielschichtiger Spannkraft!

### DIE LAGE

Die Grundlage des Pet Nat, klare, von frischer Frucht geprägten Weine, wachsen auf dem Binger Rochusberg. Dieser liegt im nordwestlichen Rheinhessen und gehört zu einem großen Quarzriegel, der sich vom Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

### VINIFIKATION

Die biodynamisch erzeugten und selektiv von Hand gelesenen Trauben entwickeln durch spontane Angärung und anschließende Weitergärung in der Flasche vielschichtige Spannkraft und feines Prickeln.

ACHTUNG: Bitte Flasche vor dem Öffnen umdrehen, um die Hefe in Schwebelage zu bringen!

### FACTS

**REBSORTE:** Pinot blanc & Scheurebe, hefetrüb und perlend

**LAGE:** Rheinhessen, versch. Lagen des Binger Rochusberges

**BODEN:** Löß-Lehm

**ALK:** 12,0% vol.

**RZ:** 0,2 g/l

**SRE:** 6,7 g/l

**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C, vorsichtig schütteln!

**GEBINDE:** 750 ml



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft



MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN



 RIFFEL

WEINGUT RIFFEL Mühlweg 14 A, 55411 Bingen-Büdesheim, Deutschland

TEL +49 (0) 67 21 / 99 46 90 • FAX +49 (0) 67 21 / 99 46 91

E-MAIL [service@weingut-riffel.de](mailto:service@weingut-riffel.de) • [www.weingut-riffel.de](http://www.weingut-riffel.de)