

# 2016 Pet nat TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 742-2016

## AUSZEICHNUNGEN

**89 Gault Millau**

**90 AUSGEZEICHNET bei Genuss Pur Weintrophy**

**88 Falstaff**

## KURZBESCHREIBUNG

Prickelnd, frisch, spannungsgeladen und aktuell noch ein Geheimtipp – das ist unser Pet Nat. Er ist DIE Neuheit in unserem Sortiment und ein Event für den Gaumen. Er ist ein waschechter Pétillant naturel aus Pinot blanc und Scheurebe Trauben. Unfiltriert, hefetrüb und ein Geschmackserlebnis, welches das Bild eines Birnbaumes inmitten einer Kräuterriese vors innere Auge zaubert. Drin ist pure Leidenschaft und echte Handwerkskunst und das Ergebnis kann sich sehen lassen: feinstperlender Hochgenuss mit vielschichtige 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 gären spontan auf der Maische an. Nach der Füllung in die Flasche erfolgt dort die Weitergärung.

## FACTS

**REBSORTE:** Pinot Blanc & Scheurebe

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

**BODEN:** Löß-Lehm

**ALK:** 11 % vol.

**RZ:** 0,1 g/l

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

**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C

**GEBINDE:** 750 ml; 1500 ml



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft



 **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)