

2017
Pet nat
TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 742-2017

AUSZEICHNUNGEN

88 Vinum

87 Eichelmann

KURZBESCHREIBUNG

Prickelnd, frisch, spannungsgeladen und unser 2. Jahrgang – das ist unser Pet Nat. Er ist immer noch DIE Neuheit in unserem Sortiment und ein Event für den Gaumen. Er ist ein waschechter Pétillant naturel aus Scheurebe Trauben. Unfiltriert, hefetrüb und ein Geschmackserlebnis, welches das Bild eines Birnbaumes inmitten einer Kräuterriese vor innere Auge zaubert. Drin ist pure Leidenschaft gepaart mit echter Handwerkskunst und 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 Quarztriegel, der sich vom Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Die biodynamisch erzeugten und selektiv von Hand gelesenen Trauben wurden schonendst von Hand entrappt (Trennen der Beeren vom Stielgerüst). Kurz vor Ende der Gärung wurden die Beeren gepresst und der noch gärende Wein in die Flasche gefüllt. Dort gärt er bis zum Ende weiter und erhält so seinen feinstperlenden Charakter.

FACTS

REBSORTE: Scheurebe

LAGE: Rheinhessen-versch. Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Löß-Lehm

ALK: 11,5 % vol.

RZ: 0,6 g/l

SRE: 8,0 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 • www.weingut-riffel.de