

PET NAT GV X GM

BARAWARARIN

Reife, gesunde Grüne Veltliner sowie Gelber Muskateller Trauben werden gemeinsam per Hand geerntet. Die Trauben liegen dann 6 Stunden mit Stiel und Stängel, um den Geschmack und die Struktur der Schalen zu extrahieren. Nach einer schonenden Ganztraubenpressung durchläuft der Saft einer Spontangärung mit natürlichen Hefen im Edelstahltank. Mit Achtung auf die richtige Restzuckermenge wird der gärende Most in die Flasche gefüllt. Insgesamt drei Mal wurde jede einzelne Flasche per Hand gerüttelt. Nach Beendigung der natürlichen Gärung in der Flasche wurde der Pet Nat von Katharina und Alois händisch degorgiert und mit Grundwein aufgefüllt.

Barawararin, die Arbeiterin. Fulminant, verführerisch, charakterstark und stets präsent überzeugt sie mit ihrer, auf Antrieb, sprudelnden Persönlichkeit und informiert über ihren Lebensweg. Noten von Brioche, Schwarzer Johannisbeere und Citrus machen sie sowohl zum perfekten Startschuss als auch zum letzten Gedanken des Abends.

Österreichischer Sprudel aus Zellerndorf, Weinviertel

SORTE: Grüner Veltliner 50% + Gelber Muskateller 50%

ALKOHOL: 11 Vol.%

FLASCHEN: 1.200

LAGE & BODEN: Ried Satzen; Höhe: ø 277 m;

Temperatur: ø 10,0 °C; Sonnenstunden: ø 5,3 h/d;

Niederschlag: Σ 518 mm; Boden: Löss, Lehm & Sand

ERNTE & AUSBAU: Handgelesen, Ganztraubenpressung,

Spontanvergoren, Degorgiert am 11.02.2023

GM x GV