

# WEINGUT AXEL BAUER



## PET NAT Blacklist 2023

Die „erste“ Gärung startet im Edelstahltank und wird in der Flasche abgeschlossen. Daher der Name «pétillant naturel», also natürlich perlend. Nach Ende der Flaschengärung wird der Schaumwein nicht degorgiert und das Hefelager verbleibt in der Flasche.



Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Perlwein
Rebsorte:	Goldmuskateller & Muskateller
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Spontan im Stahltank vergoren und mit 7°Oe von Hand in die Flasche gefüllt – Restgärung in der Flasche.
Farbe:	Helles Grüngelb

**Duft:** In der Nase florale Noten von Holunderblüten, frischen Trauben & reifer Ananas mit den typischen Hefearomen.

**Mund:** Lebendige Säure, äußerst frisch mit langanhaltender Perlage – herrlich trocken mit schönem Trinkfluss.

**Trinkreif:** 2024 – 2025                      **Trinktemperatur:** 12°C

**Speisen:** Diese spritzig moderne Apertitif - Variante begeistert vor allem Fans ungefilterter Weine. Sommerlicher, frischer Schaumwein, ein Highlight auf jeder Grillparty - "einfach" abgefüllte Geselligkeit im Glas - auch ein besonders guter Einstieg für Wein-Anfänger:innen!

**Alkohol:** 11,0 % vol                      **Restzucker:** 1,6 g/l

**Säure:** 4,7 g/l

**Glasempfehlung:** Weißweinglas                      **Karaffieren:** Nein