




WEINGUT ZAHEL

Demeter Pét Nat Rosé Brut Nature 2022

40,74\$

* Prix de détail suggéré

ZAHEL

 Biologique  Biodynamique  Durable

\$	Frais de service	5,99\$
	Code produit	15339488
\$	Prix licencié	34.76\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin perlant
🇦🇹	Pays	Autriche
🕒	Désignation réglementée	Autre
📍	Région	Vienna
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	10.5%
🍷	Couleur	Rosé
🍷	Taux de sucre	0.7

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le vignoble autrichien Zahel, niché au cœur des collines verdoyantes de la région de Vienne, incarne l'essence même de l'élégance et de la tradition viticole. Fondée il y a plus d'un siècle, la famille Zahel a su préserver et perfectionner son art à travers les générations, faisant de ses vignes un symbole de qualité et d'innovation dans le monde du vin autrichien.

NOTES DE DÉGUSTATION

Naturellement trouble, de couleur rose clair, saveur intense de fraises et de framboises, sec, frais, acidité complexe avec de fines épices de fruits et une finale vive et facile à boire avec un perlage fin.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce Pét Nat Rosé Viennois provient d'un site exposé au sud et composé à 100% de Pinot Noir. Le sol aride de grès flysch sur calcaire dolomitique apporte minéralité et complexité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% récoltés à la main et égrappés. 18 heures de pressurage. Fermentation spontanée en barrique française usagée et mise en bouteille à 15g/l de sucre résiduel pour la seconde fermentation. Pression de 3,5 bars. 6 mois sur lies fines sans dégorgement.

