

WEINGUT WESZELI

We Love Pet Nat

34,25\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Végan

	Code produit	15108217
	Prix licencié	29.77\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin pétillant
	Pays	Autriche
	Désignation réglementée	1 ÖTW
	Région	Niederoesterreich
	Cépage(s)	Grüner Veltliner 40 %
	Cépage(s)	Müller-thurgau 34 %
	Cépage(s)	Chardonnay 10 %
	Cépage(s)	Weissburgunder 9 %
	Cépage(s)	Riesling 4 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les fondations de la cave ont été posées en 1679. Depuis plus de 300 ans, la polyculture est pratiquée dans les plaines et sur les terrasses autour de Langenlois, la viticulture ne jouant qu'un rôle mineur. Ce n'est que dans la seconde moitié du siècle dernier que les agriculteurs de la région ont commencé à se consacrer exclusivement à la viticulture, en s'appuyant sur une riche expérience qui s'est transmise de génération en génération.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fleurs, fruits jaunes et herbes fraîches.

Le perlage est vif, l'acidité soutenue. A une belle douceur de fruits, mais est toujours sec sans compromis. Produit des sons herbacés et dynamiques et est amusant dès la première seconde.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pét Nat signifie pétillant naturel, qui signifie simplement "naturellement pétillant". Le moût est fermenté en barrique puis mis en bouteille, encapsulé et entièrement fermenté dans le processus de fermentation. Étant donné que le CO2 produit pendant la fermentation ne peut plus s'échapper, l'acide carbonique se forme naturellement.

MACERATION : 50% de macération avec tiges pendant la nuit. PRESSURAGE : 5h grappe entière
FERMENTATION ALCOOLIQUE : spontané | levures sauvages; e...

WESZELI

