

Piu Piu Petnat

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Fio Wines Niepoort Ketteren - Mosel
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO300500

„Ein fantastischer Pet Nat, der die Rebsorte Riesling neu interpretiert.“ 92 Punkte im Gault&Millau.

Was Philipp Ketteren, Daniel und Dirk van der Niepoort – aka „Fio Wines“ – mit dem „Piu ... Piu Petnat“ auf die Flasche bringen, ist einfach fantastisch. Da wurde der Riesling-Grundwein aus dem Piesporter Goldtröpfchen für zwei Jahre teils im Moselfuder, teils im Edelstahl im kühlen Keller auf die Vollhefe gelegt und dann mit so viel Restsüße und so viel Hefe in die Flasche transferiert, dass der Wein dort bei wärmerer Umgebungstemperatur einfach weitergären konnte. Auf Schwefel konnte bei diesem Verfahren gänzlich verzichtet werden. Und genau das war das Ziel: einen Schaumwein zu machen, wie man ihn früher gemacht hat und wie es mit der Naturweinszene wieder en vogue geworden ist. Pétillant naturel oder kurz „Petnat“ heißt diese Art Schäumer, der etwas anderes sein will als ein klassischer Champagner oder Sekt. Das hier ist ein bubbly für den ungezwungenen Augenblick, weniger einer für den Abend mit Smoking oder Abendkleid, vielmehr einer, bei dem beim Öffnen der Flasche auch mal ein Spritzer danebengehen kann. Dabei darf die Flasche ruhig vor dem Öffnen einmal kurz gedreht werden, sodass sich das Hefelager im Wein verteilt. Dann aber hat man einen echt ungewöhnlichen Spaßwein im Glas, der zugleich viel Substanz bietet, stammt der Grundwein doch aus einer weltberühmten Lage, durfte zwei Jahre auf der Hefe lagern und dann nochmal knapp zwei Jahre auf der Flasche. Das schmeckt man bei diesem Wein, der spritzig und frisch ist, mit viel knackig gelber Zitrusfrucht, mit Grapefruits und Kumquats, mit etwas gelber Birne und einem Hauch Quitte, zudem mit ein wenig Steinobst und Stachelbeere, Hefe und viel Tonschiefer-Würze. Am Gaumen zeigt sich der Riesling mit viel Druck und einer vibrierenden Perlage. Ja, dieser „Petnat“ hat auf äußerst sympathische Weise ein fast überschäumendes Temperament und dazu eine intensive Frucht von Grapefruits und Lagerapfel, einen Hauch von Zimt und Kardamom mit zerstoßenem Stein und Trockenkräutern. Wunderbar! Im Italienischen heißt „Piu ... piu“ „mehr ... mehr“. Das ist ein absolut passender Name



Trinkempfehlung: Zu genießen ist der Wein sofort bis mindestens 2024.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	6 mg/l
Restzucker	0.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	50 mg/l
Gesamtsäure	7.8 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333