

# FLAATEN

ETABL. 1893

## Pure & Naked

Musserende / Tyskland / Franken

**Produsent:** Weingut Am Stein

**Årgang:** 2018

**Land:** Tyskland

**Distrikt:** Franken

**Drue:** 50% Sauvignon Blanc, 50% Cabernet Blanc

**Veil. pris horeca:** 212,2 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 259.9,-

**EDP nr. :** 5296462

**SAP nr. :** 9061037

**Vinmonopol nr. :** 10824701

**Innhold:**

Syre:7,2

Sukker:3,3

Alkohol:12 %



BIO

### Om produsenten

Familien Knoll, som står bak Weingut Am Stein, har drevet med vinproduksjon siden 1890-årene. Det var i sin tid den nåværende eierens besteforeldre, som startet med produksjon av eikefat for lagring av vin. På 1980-tallet tok familien et skritt videre og kjøpte Würzburger Stein og plantet vinstokker i området. Siden da har de videre kjøpt Würzburger Innere Leiste, Stettener Stein og Randersacker Sonnenstuhl, hvor de har plantet Riesling, Silvaner og Spätburgunder. Ludvig Knoll, den nåværende eieren, og hans kone Sandra administrerer i dag produksjonen, og deres barn, Vincent og Antonia, forventes å overta virksomheten og videreføre arven.

Familien driver produksjon med filosofien om ansvarlig landbruk, og de forsøker alltid å handle fornuftig i forhold til jorden og mannen. De har fått stor erfaring med biodynamisk vinproduksjon i løpet av det siste tiåret, og er i dag anerkjent som en av de beste økologiske vinprodusentene i Tyskland.

Den berømte tyske vinvisoren Gerhard Eichelmann i 2016 utnevnte Weingut Am Stein for årets vingård – den beste hvite vinsamlingen, og huset har også vunnet mange priser for sine hvite viner.

### Vinifikasjon

PetNat er et uttrykk for 'Pétillant Naturel' som betyr 'naturlig perlende'. Navnet refererer til måten det perlende elementet i vinen kommer til syne. I denne vinen fra Weingut am Stein, kommer karbondioksidet, som gir bobler, direkte inn i den første gjæringen. Vinen er kun fylt med akkurat nok restsukker, tappet på flaske og forseglet med kapsler. Den naturlige gjæringen fortsetter i den forseglede flasken, og man har bevisst mislyktes i å fjerne gjæren, for å gi vinen et naturlig uttrykk med en liten tåke og for å opprettholde en kremaktig tekstur på samme tid.

I motsetning til champagne og andre tradisjonelle musserende viner, er ikke pet nat tilsatt sukker eller gjær. Selv om det er tillatt å filtrere, er de fleste ufiltrerte, noe som gjør dem tåkete og uklare. Det gir hver enkelt flaske en unik duft og karakter som stammer direkte fra den noe ukontrollerte gjæringen.

### Smaksbeskrivelse

Duften er preget av fersk mynte, sitrongress og hylleblomst mens strukturen er naturlig tørr med frisk syre og delikate bobler.

### Passer til

Aperitif, Fisk, Grønnsaker, Ost, Skalldyr