

2018 B-NAT / Pét Nat - BIO

Perlwein



JOHANNISBEERE – RHABARBER – GRAPEFRUITSCHALE

Der gezähmte Wilde: Aprikosenfarben und trüb von der Hefe steht der B-NAT im Glas. In der Nase und am Gaumen zeigt er sich mit sortierter Expressivität. Johannisbeere wird cremig-geschmeidig von den frischen Hefearomen umspielt. Die sanfte Bitterkeit der Grapefruit und etwas Phenolik geben dem Schäumern Grip und Charakter. Die Perlage hat Temperament.

Der B-NAT ist gleich aus zwei Gründen ein echter Individualist. Zum einen besteht er zu 100 Prozent aus der in Deutschland seltenen Rebsorte Cabernet Sauvignon, den Mark Barth über Nacht auf der Maische stehen lässt, um einen Hauch roséiger Farbe und Beerensaromen zu extrahieren. Zum anderen ist er der einzige Barth-Schäumern, der – typisch für Pet Nat (Pétillant Naturel = natürlich prickelnd) – nur eine Gärung in der Flasche durchläuft. Diese Schaumweine liegen zurzeit besonders bei Kennern und in der Szenegastronomie im Trend und zeichnen sich auch durch keine Schwefelgabe aus.

BEGLEITUNG

Mit seiner expressiv-frisch-beerigen Art macht sich der B-NAT zum einen gut zu süßen Speisen, einer Aprikosen- oder Zitronentarte etwa oder beerigen Petit Fours, aber auch zu vegetarischer Küche, zu Antipasti, Käse und Salami.

FAKTEN

Rebsorte:	Cabernet-Sauvignon	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:		Säure:	4g/l
Weinlage:		Restsüße:	0,80g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00% Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart, der traditionellen Flaschengärung, noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich, wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.

