



Weinexpertise

NAEGELE NAKED - by Eva Bonnet



Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken. Was im Tank zu gären begann und in der Flasche zu Ende gären durfte, darf sich mit Stolz Pet Nat, oder auf französisch `Pétillant Naturel` nennen und heißt nichts anderes als `natürlich prickelnd`. Der Begriff steht für eine in Frankreich beheimatete, natürliche Herstellungsform von Schaumwein. Im Gegensatz zum Champagnerverfahren stammt die für die Mousseux verantwortliche Kohlensäure direkt aus der ersten Gärung und der noch gärende Wein wird dazu lediglich mit ausreichend Restzucker auf die Flasche gefüllt und ganz unprätentiös mit Kronkorken verschlossen. Die Gärung läuft sozusagen in der Flasche weiter, die dabei entstehende Kohlensäure sorgt für eine überraschend feine Perlage. Duftintensiv-aromatisch mit tropischem Fruchtaroma. Mango, Passionsfrucht, Mandarinenblüte und viel Zitrus. Lebendige und natürlich spritzige Säurestruktur. Mit dem Eindruck von Salz-Zitrone, mundwässernd gelben Konturen, wunderbar kompakt, puristisch und authentisch. Einfach: `NAKED`!

Artikel:	721-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Naegele´s
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe:	Sekt
Geschmacksrichtung:	Brut
Auslobung:	anhaltend feinperliges Mousseux, aromatischer Duft nach Zitrusfrüchten und reifen Aprikosen, sehr komplex, elegant und doch füllig. Ein absolutes Spitzenprodukt!
Alkohol:	12,69 %Vol.
Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	9 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.