

# 2023 Pet Nat Blanc, Weingut Brand, Pfalz

## Weingut Brand

I det vestlige Pfalz, har Daniel og Jonas Brand siden 2011 drevet vinhuset som de overtog fra deres forældre. I starten var stilen mere klassisk, men i løbet af de seneste år har de lavet flere og flere vine uden tilsætninger. Markerne er dyrket økologisk, og certificeringen faldt på plads fra 2018 årgangen.

I marken har de mange interessante måder at håndtere tingene på, f.eks. "slapper" de druerne for at gøre skindet tykkere, og dermed undgå visse skindsygdomme. I kælderen bliver alting spontangæret, og nogle vine kommer på fad, men typisk har vinene maksimalt 1,5år elevage, ofte kortere.

De to unge brødre har fuld fart på, og er ikke blege for at eksperimentere med maceration, Pet Nat metoder og nye blends - meget atypisk for det ellers konservative vin-Tyskland!

## Pfalz

Pfalz har et af landets varmeste klimaer, hvorfor rødvin også fylder en del i regionen.

Det varme klima skyldes Haardt-bjergene og Palatinate-skoven, der begge beskytter mod kolde vinde.

## Vinen

Håndhøstet, fodstampet, macereret 10-timer før pres, lagret på stål og gamle barriques før flaskning. Jordbund af løss, ler og kalksten.

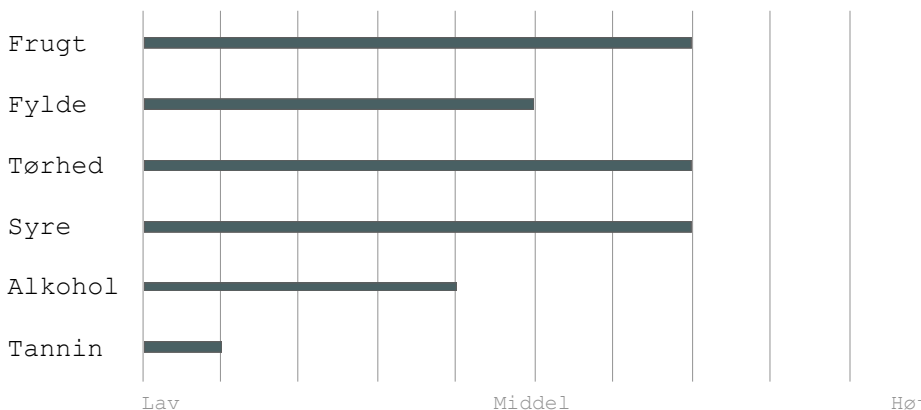
**Primære aromaer:** Grønne æbler, umoden fersken, lime, grape, ostevalle, selleri og saltvand.

**Mad forslag:** Prøv til arillet asparges med prosciutto og balsamico.

**Servering:** Serveres ved cirka 8° i universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



## Smagsprofil



Mousserende



2023



Pfalz

Tyskland



Silvaner

Pinot Blanc