

# 2024 Pet Nat Orange, 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 6-7 dage før pres, lagret på stål og gamle barriques før flaskning. Åbner sig op i takt med at den får luft.

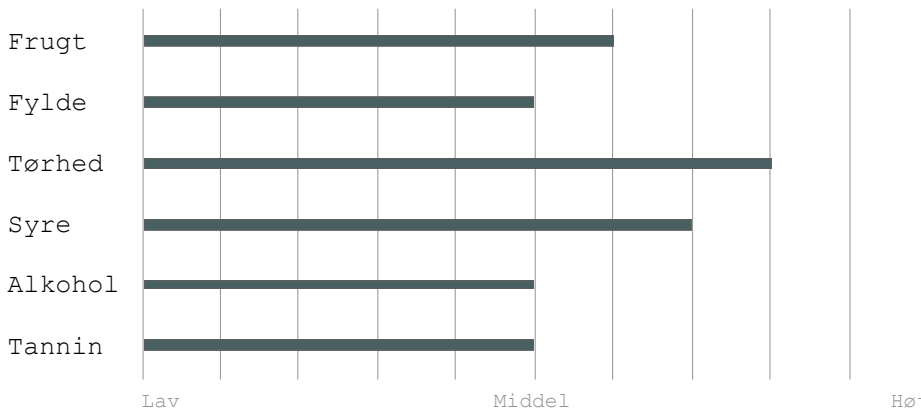
**Primære aromaer:** Let sure fødder, nedfaldne æbler, saltet citron og muskat.

**Mad forslag:** Prøv til tapasbræt med serranoskinke, manchegoost og oliven.

**Servering:** Serveres ved cirka 9° i universalglas. Drikkes bedst inden 2029.



## Smagsprofil



Mousserende orangevin



2024



Pfalz

Tyskland



Müller-Thurgau